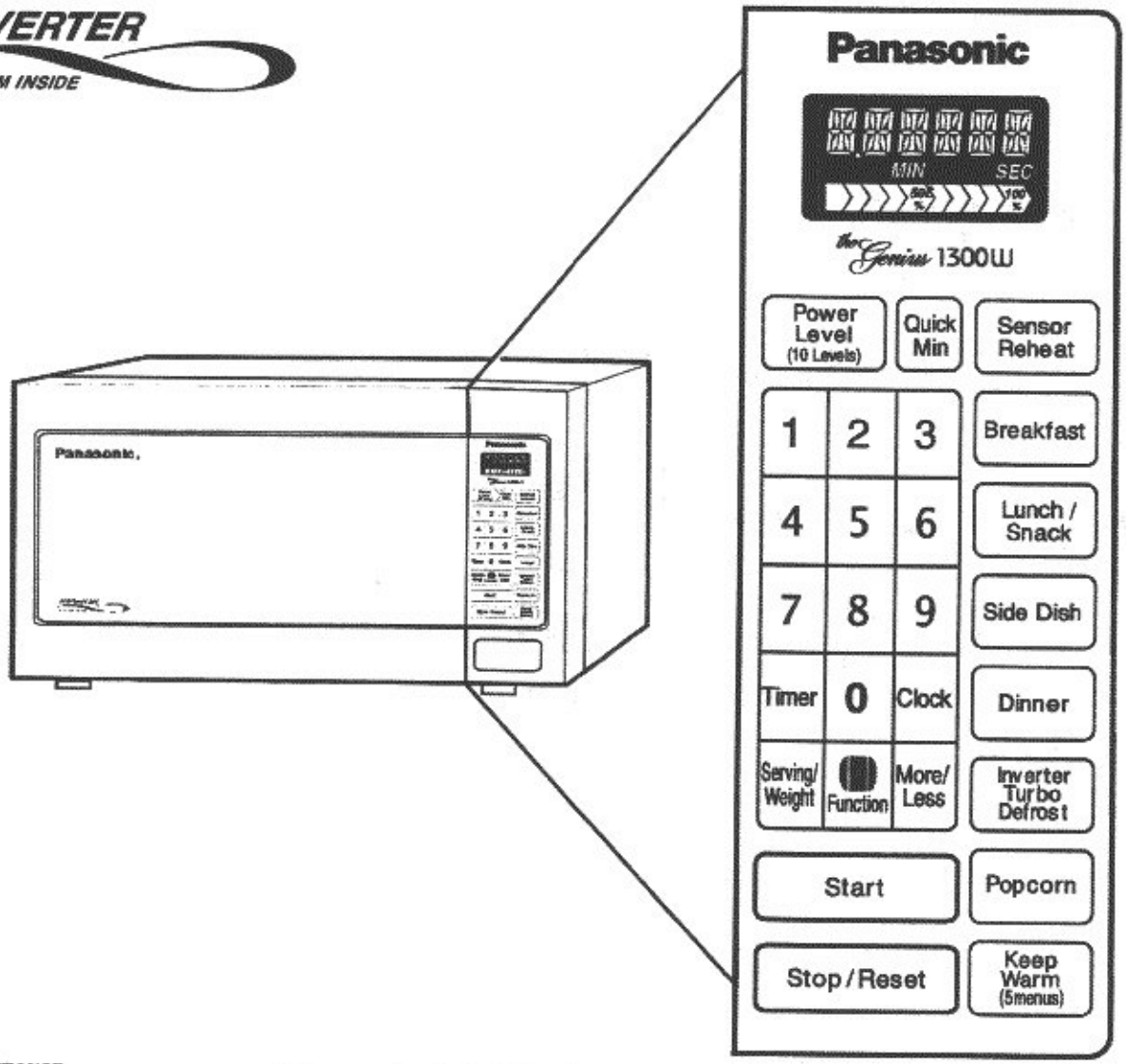
Panasonic®

Operating Instructions

Microwave Oven
Models NN-T990SA
NN-T790SA

INVERTER
SYSTEM INSIDE



FOR ASSISTANCE:
Please call 1-800-211-PANA(7262)
-EMAIL TO
consumerproducts@panasonic.com
-REFER TO
http://www.Panasonic.com

This manual contains Safety Instructions, Operating Instructions and Maintenance of the oven.
For Cooking Guide and Parts information, see page 6.
Before operating this oven, please read these instructions completely.
Antes de operar este producto, lea este instructivo en su totalidad.
El manual de instrucciones en español puede ser encontrada en la páginas 20 - 40.

B00034U61AP
KY0500-0
Printed in U.S.A.

Thank you for purchasing the Panasonic Microwave Oven.
Please read the instructions completely.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent),
(2) hinges and latches (broken or loosened),
(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

STAPLE YOUR STORE RECEIPT HERE.

If you have any questions or it seems there is a problem with the oven, contact **PANASONIC / QUASAR / TECHNICS Customer Call Center** for assistance, 1-800-211-PANA(7262) {9 a.m. - 9 p.m., E.S.T., toll free}.

Visit our web site : **http://www.Panasonic.com**

The serial number of this product may be found on the right side of the oven door opening. You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

© Copyrighted by Matsushita Electric Corp. of America. 2000.

TABLE OF CONTENTS

Before Operating

Precautions ..... Inside Front Cover
Important Safety Instructions 2
Installation Instructions and Grounding Instructions 3
Safety Precautions 4
Cookware and Utensil Guide 5
Feature Diagram 7
Control Panel 7

Operation

Let's Start to Use Your Oven! 8
Setting the Clock 8
Quick Min 8
Keep Warm 8
Function Pad 9
Power & Time Setting 10
Popcorn 10
Using the Timer 11
Inverter Turbo Defrost & Conversion Chart 11
Sensor Reheat 14
Sensor Cook Pad 14
Charts 15
Recipes 16

Cooking Tips

Defrosting Tips & Techniques 12
Microwave Shortcuts 13
Food Characteristics 18
Cooking Techniques ..... 18 - 19

Maintenance

Care of Your Microwave Oven 6
Parts and Order Form 6
Before Requesting Service 17
Warranty 41
Service Center List 41
Technical Specifications ..... Bottom of this page
Quick Guide to Operation ..... Back Cover

Manual de instrucciones (Spanish Operating Instructions) ..... 20 - 40

Technical Specifications

	NN-T990SA	NN-T790SA
Power source:	120V, 60 Hz	120V, 60 Hz
Power consumption:	12.0 Amps 1,400 W	12.0 Amps 1,400 W
Output*:	1300 W	1300 W
Outside Dimensions: (H x W x D)	14" x 23 7/8" x 19 1/8" 356 x 606 x 485 mm	11 15/16" x 21 7/8" x 19 1/8" 304 x 555 x 485 mm
Oven Capacity Dimensions: (H x W x D)	10 15/16" x 18 7/16" x 18 1/2" 278 x 469 x 470 mm	9" x 16 7/16" x 18 1/2" 228 x 418 x 470 mm
Operating Frequency:	2,450 MHz	2,450 MHz
Uncrated Weight (Approx.):	36.6 lbs. (16.6 kg)	32 lbs. (14.5 kg)

Specifications subject to change without notice.

*IEC 705-88 Test procedure

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

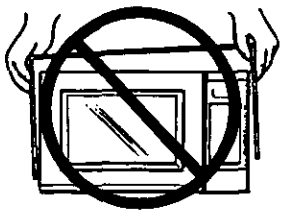
Your microwave oven is a cooking device and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking device. When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

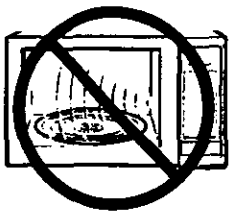
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,"** found on back of the front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 3.
5. Do not cover or block any openings on this appliance.
6. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
7. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapours, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
8. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
9. Do not allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult.
10. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
11. Do not immerse cord or plug in water.
12. Keep cord away from heated surfaces.
13. Do not let cord hang over edge of a table or counter.
14. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized servicentre for examination, repair or adjustment.
15. Some products such as whole eggs, narrow neck bottles and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    (c) **If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
    (d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

General Use

1. **DO NOT** tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. **DO NOT** remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.



2. **DO NOT** operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating, if food or water is not present to absorb energy. This could damage the oven and result in a risk of fire.



3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in oven, or use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.
4. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks, and result in fires when used.
5. **DO NOT** hit or strike control panel. Damage to controls may occur. Fire could result.
6. **POT HOLDERS** should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the **HOT** food to the cooking container and from the cooking container to the Glass Tray. The Glass Tray can be very **HOT** after removing cooking container from oven.
7. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven. These could be fire hazards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

INSTALLATION & GROUNDING INSTRUCTIONS

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Placement of Oven

1. Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 3-inches (7.6 cm) of space on both sides of the oven and 1-inch (2.5 cm) of space on top of oven.
   a. **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. Unit should be taken to a Service Center.
   b. **DO NOT** place oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range.
   c. **DO NOT** operate oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING—Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a three wire extension cord that has a three blade grounding plug, and a three slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Power Supply

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used, (a) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (b) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (c) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Wiring Requirements

1. The oven must be on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow, the circuit breaker may trip, or the food may cook slower than the times recommended in this manual.
2. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other incident causing oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is **NOT** responsible for damage resulting from the use of the oven with other than specified voltage.
3. The oven must be plugged into at least a 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.

TV / Radio Interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
   a. Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care of Your Microwave Oven)
   b. Place the radio, TV, etc. away from the microwave oven as far as possible.
   c. Use a properly installed antenna to obtain stronger signal reception.

Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without Roller Ring and Glass Tray in place.
2. **DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating by observing its rotation when you press ***Start***.
3. Only use Glass Tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other glass tray.
4. If Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on Glass Tray. Always place food in a microwave-safe dish, or on a rack set in a microwave-safe dish.
6. If food or utensil on Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in opposite direction. This is normal.
7. Glass Tray can turn in either direction.

Roller Ring

1. Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. Roller Ring must always be used for cooking along with Glass Tray.
3. Always replace Roller Ring and Glass Tray in their proper positions.

Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven

IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time set and the quantity of food. If you use a smaller portion than recommended and cook at the time for the recommended portion, fire could result.

1) HOME CANNING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning, your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

2) POPCORN

Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn which pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the wattage of your microwave oven.

CAUTION:

When using pre-packaged microwave popcorn, follow recommended package instructions. Check package weight before using the *Popcorn* pad (see Popcorn Pad section). Set the oven for the weight of the popcorn package.

If these instructions are not followed, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag away from your face and body to prevent steam burns.

3) DEEP FAT FRYING

- **DO NOT** attempt to deep fat fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and perhaps result in burns. Microwave utensils may not be able to withstand the temperature of the hot oil, and could shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **Potatoes, apples, whole eggs, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins.** These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent their bursting.
- Use fresh potatoes for baking and cook until just done. Use recommended weights for programmed cooking. Overcooking causes dehydration and may result in a fire.

5) LIQUIDS

- Heated liquids can erupt if not mixed with air. **DO NOT** heat liquids in your microwave oven without first stirring. Overheated liquids will erupt.

6) GLASS TRAY / COOKING UTENSILS / FOIL

- Cooking utensils get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use potholders when removing utensils from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking utensils to avoid burns.
- The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil, skewers, warming rack or utensils made of metal in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between metal material and interior oven walls. If arcing occurs (sparking), remove metal material (skewers, etc.) and/or transfer to a non-metallic container.
- Dishes with metallic trim should **not** be used, as arcing may occur.
- If an entree is heated in a foil tray, maintain at least 1-inch (2.5 cm) spacing from the oven walls.

7) PAPER TOWELS / CLOTHS

- **DO NOT** use paper towels or cloths which contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper toweling under supervision.

8) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer.
  DO NOT preheat browning dish more than 6 minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag, instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.

9) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave-safe thermometers are available for both meat and candy.

10) BABY FORMULA / FOOD

- **DO NOT** heat baby formula or food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear to be only warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.

11) REHEATING PASTRY PRODUCTS

- When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (ex. Jelly Donuts).

12) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any reason other than the preparation of food.
- **DO NOT** leave oven unattended while in use.

Cookware and Utensil Guide

ITEM	MICROWAVE	COMMENTS
Aluminum Foil	Yes, for Shielding only	Small strips of foil can be moulded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or if too much foil is used.
Browning Dish	Yes	Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Brown paper bags	No	May cause a fire in the oven.
Dinnerware Labeled "Microwave-Safe" Other Dinnerware	Yes ?	Check manufacturers' use and care directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe". Use **CONTAINER TEST** below.
Disposable polyester Paperboard Dishes	Yes	Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores.
Fast Food Carton with Metal Handle	No	Metal handle may cause arcing.
Frozen Dinner Tray Metal Microwave-safe	Yes Yes	Frozen dinners may be heated in foil tray, if tray is less than ¾-inch (2 cm) high. Place foil tray in center of oven. Leave at least 1-inch (2.5 cm) space between foil tray and oven walls. Heat only 1 foil tray in the oven at a time. For containers more than ¾-inch (2 cm) deep, remove food and place in a similar size microwave-safe container.
Glass Jars	Yes, use caution	Remove lid. Heat food until just warm, not HOT. Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking.
Glassware Heat Resistant Oven Glassware & Ceramics	Yes	Ideal for microwave cooking and browning. (See **CONTAINER TEST** below).
Metal Bakeware	No	Not recommended for use in microwave ovens.
Metal Twist-Ties	No	May cause arcing which could cause a fire in the oven.
Oven Cooking Bag	Yes	Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six ½-inch (1 cm) slits near the closure.
Paper Plates & Cups	Yes	Use to warm cooked foods and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs.
Paper Towels & Napkins	Yes	Use to warm rolls and sandwiches by microwave.
Parchment Paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in microwave, microwave/convection and conventional ovens.
Plastic Microwave-Safe Cookware Reheat & Storage Melamine	Yes Yes, use caution No	Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave-safe plastic dishes are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause the plastic to warp. This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!
Plastic Foam Cups	Yes, use caution	Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to bring foods to a low serving temperature.
Plastic Wrap	Yes	Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labeled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions.
Straw, Wicker, Wood	Yes	Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature.
Thermometers Microwave-safe, only Conventional	 Yes No	 Use only microwave-safe meat and candy thermometers. Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot.
Wax paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a 1-cup glass measure with water and place it in the microwave oven along with the container to be tested; **heat one (1) minute at P10 (HIGH).** If the container is microwave oven-safe (transparent to microwave energy), the container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.

Care of Your Microwave Oven

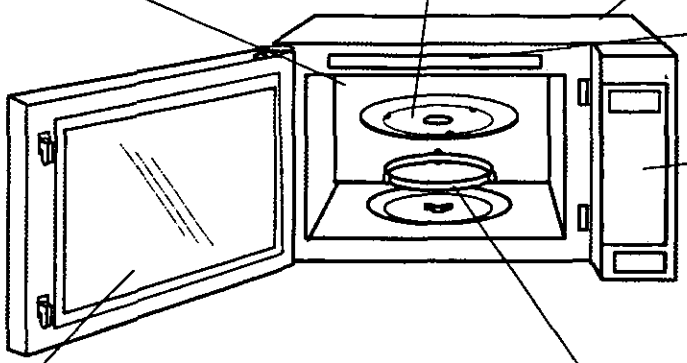
BEFORE CLEANING:
Unplug at socket of the oven. If impossible, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.

AFTER CLEANING:
Be sure to replace the Roller Ring and Glass Tray in the proper position and press ***Stop/Reset*** Pad to clear the screen.

Inside of the oven:
Wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergents or abrasives is not recommended.

Glass Tray:
Remove and wash in warm, soapy water or in a dishwasher.

Outside oven surfaces.
Clean with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.



Menu Label:
Do not remove. Wipe with a damp cloth.

Control Panel:
* Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. *(Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.)*
* If the Control panel becomes wet, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the control panel.

Oven Door:
* Wipe with a soft cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.)
* Inside surface is covered with a heat and vapour barrier film. Do not remove.

Roller Ring and oven cavity floor:
Wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or in a dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.

ORDER FORM

For more information regarding microwave cooking, order our new **COOKING GUIDE** (68 pages of recipes & charts).

DESCRIPTION	PART NUMBER	PRICE
Instruction / Operating Manual (this book)	B00034U61AP	①
COOKING GUIDE	B000B8250AP	①
Glass Tray (see **Care of Your Microwave Oven** above)	B06014W00AP (NN-T790)	①
	A06014M00AP (NN-T990)	①
Roller Ring Assembly	B290D4M00AP (NN-T790) (NN-T990)	①

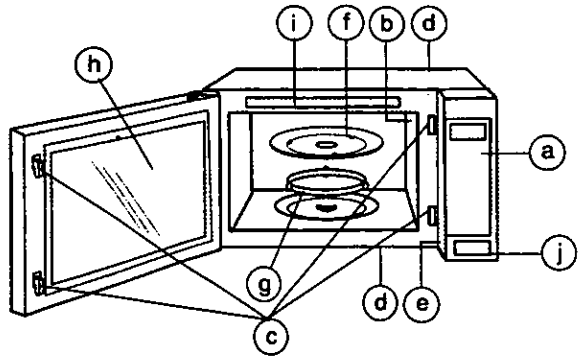
① For pricing quotes, call or write the Parts & Literature Department at the phone or address listed below. Please have your credit card information readily available.

Shipping & handling are not included. Price & availability subject to change. Sorry, no COD's.

PANASONIC SERVICES COMPANY
20421 84th Avenue South
Kent, WA 98032

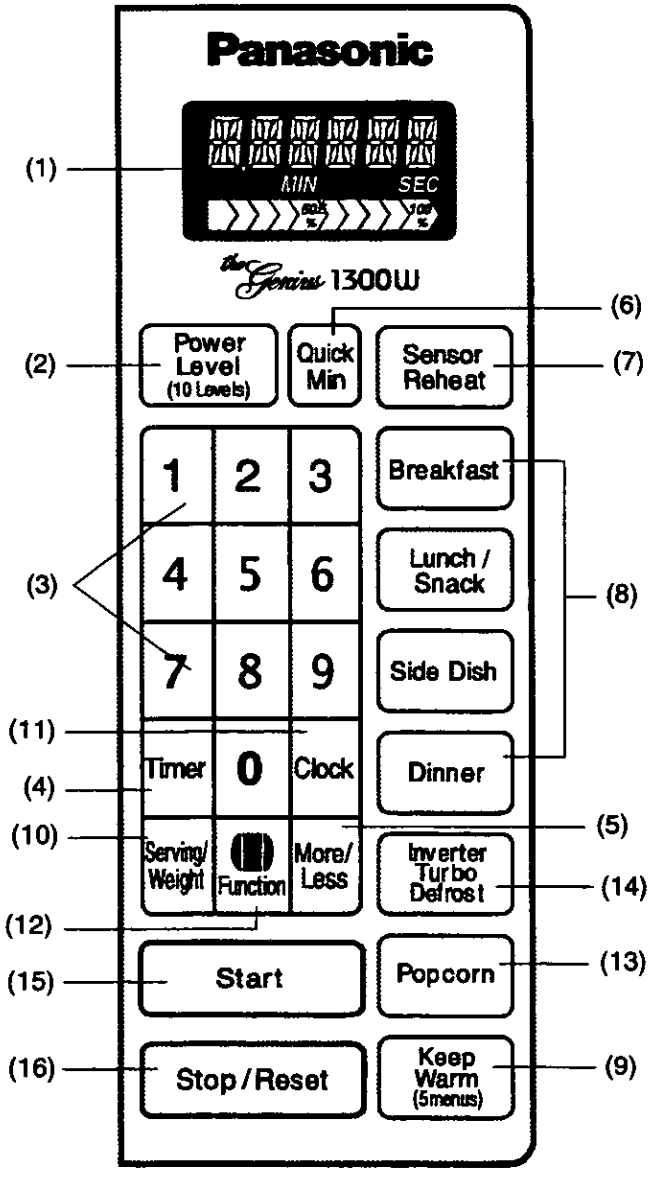
(800) 833-9626 - Phone
(800) 237-9080 - FAX

Feature Diagram



- (a) **Control Panel**
- (b) **Internal Air Vents**
- (c) **Door Safety Lock System**
- (d) **External Air Vents**
- (e) **Identification Plate**
- (f) **Glass Tray**
- (g) **Roller Ring**
- (h) **Heat / Vapor Barrier Film** (do not remove)
- (i) **Menu Label**
- (j) **Door Opening button**

Control Panel



(1) ***Display Window***
Step by step instructions scroll for easy operation.
(2) ***Power Level*** Pad (☛page 10)
(3) Number Pads
(4) ***Timer*** Pad (☛page 11)
(5) ***More/Less*** Pad (☛page 14)
(6) ***Quick Min*** Pad (☛page 8)
(7) ***Sensor Reheat*** Pad (☛page 14)
(8) ***Sensor Cook*** Pad (☛page 14)
(9) ***Keep Warm*** Pad (☛page 8)
(10) ***Serving/Weight*** Pad (☛page 8)
(11) ***Clock*** Pad (☛page 8)
(12) ***Function*** Pad (☛page 9)
(13) ***Popcorn*** Pad (☛page 10)
(14) ***Inverter Turbo Defrost*** Pad (☛page 11)
(15) ***Start*** Pad
One tap allows oven to begin functioning. If door is opened or ***Stop/Reset*** Pad is pressed once during oven operation, ***Start*** Pad must be pressed again to restart oven.

(16) ***Stop/Reset*** Pad
Before cooking: One tap clears your instruction.
During cooking: One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and time of day or colon appears on the ***Display Window***.

Beep Sound:
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

Let's Start to Use Your Oven!

1. Plug into a properly grounded electrical outlet.

Display Window

"***WELCOME TO PANASONIC - - REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE***" scrolls across ***Display Window***.

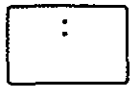
2. The messages in the ***Display Window*** automatically appear in English.

   If you wish to use Spanish or French, use the ***Function*** pad language option.

   If you wish to use metric measurements, use the ***Function*** pad weight option.

Display Window

3. At the end of the "***WELCOME . . .***" message, a colon appears in the ***Display Window***.



Now, enjoy cooking with your Panasonic microwave.

Quick Min

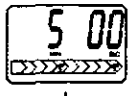
This feature allows you to set and/or add cooking times easily in multiples of one minute.

To Set Cooking Time:

Example: 5 minutes

Display Window

1. Quick Min — Press. (up to 10) — Set cooking time. Power level is P10 (HIGH).



2. Start — Press. — Cooking begins and time counts down. Power level arrow begins to scroll.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***

NOTES:

1. To use with other power levels, Press ***Power Level***, then ***Quick Min***.
2. If you use ***Quick Min***, you can not use the Number Pads or vice versa.
3. Press ***Quick Min*** to add more time during cooking. To verify the additional cooking time, check the ***Display Window***.

Clock

This feature allows you to display the time of day. The oven will operate without setting the clock.

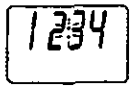
Example: To set 12:34 AM or PM.

Display Window

1. Clock — Press. — Colon appears and flashes.

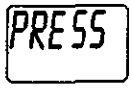
"SET TIME" scrolls across ***Display Window***.

2. 1 2 3 / 4 5 6 / 7 8 9 / 0 — Enter time of day using number pads.

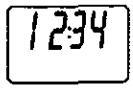


Colon continues flashing.

"PRESS CLOCK" scrolls across ***Display Window***.



3. Clock — Press ***Clock*** again to set time of day.



Colon stops flashing.

NOTES:

1. To reset the clock, repeat step 1 through 3.
2. The Clock will retain the time of day as long as electricity is supplied.
3. Clock is a 12 hour display.
4. Oven will not operate while colon is flashing.

Keep Warm Pad

This feature helps you to keep a certain selection of foods warm for 30 minutes after cooking. (Pie, Gravy, Stew, Casserole, or Mashed Potatoes.)

Display Window

1. Keep Warm (5 menus) — Press twice. — "GRAVY - - PRESS SERV/WEIGHT" appears in ***Display Window***.

2. Serving/Weight — Press twice. — Verify serving size in ***Display Window***.

3. Start — Press. — ***Keep Warm*** time appears in ***Display Window*** and begins to count down from 30 minutes.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***.

To Use Function Pad

This unique feature of your PANASONIC microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your oven such as CHILD LOCK, WORD SPEED, LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, FRENCH OR SPANISH), plus many more. See below.

1)	Press: FUNCTION. Menu Action Message is "Select Function 0 through 9, 1--LANGUAGE CHOICE --- etc".
2) Select a number (0-9) Ex. CHILD LOCK is 5	Press 5: Menu Action Message is "CHILD LOCK ON/OFF".
3) Select 1, 2 or 3	Press: One number. Your selection is now part of the operating system. You can change it any time.
4) Continue until you have completed your selections.	See below for other options.

1 LANGUAGE CHOICE
The oven has English, French and Spanish display. The display appears in English when you plug-in.
1 ENGLISH → Display appears in English.
2 FRANCAIS → Display appears in French.
3 ESPANOL → Display appears in Spanish.

2 Lb/KG CHOICE
The oven has both imperial and metric weight measurements. The oven displays the weight in imperial when you plug it in.
1 Lb → Weight can be set in oz/lb, (Imperial).
2 KG → Weight can be set in g/kg, (Metric).

3 WORD SPEED
The speed of word scrolling in the ***Display Window*** can be sped up or slowed down.
1 QUICK → Words scroll quickly.
2 MEDIUM → Scrolling speed returns to initial setting.
3 SLOW → Words scroll slowly.

4 MENU ACTION ON/OFF
MENU ACTION SCREEN helps you to program your oven by prompting the next step to be taken. When you become familiar with your oven, the prompting can be turned off.
1 ON → Prompting Guide will appear.
2 OFF → Prompting Guide will not appear.

5 CHILD LOCK ON/OFF
The oven has Child Safety Lock feature which prevents use by children. It does not lock the door.
1 ON → Child Lock has been set and operation will not be accepted.
2 OFF → Child Lock has been cancelled.

6 BEEP ON/OFF
If you wish to have the oven operate with no beep, it can be eliminated.
1 ON → Beep sound will reactivate.
2 OFF → Beep sound will not be heard.

7 REMINDER BEEP ON/OFF
A reminder beep works to remind you to remove the food from the oven after the completion of cooking. It will occur every 15 seconds.
1 ON → Reminder beep will work.
2 OFF → Reminder beep will not work.

8 DAYLIGHT SAVING ON/OFF
1 ON → Time of day will advance one hour.
2 OFF → Time of day returns to original setting.

9 CLOCK ON/OFF
Clock display can be turned off.
1 ON → Clock display will appear in the ***Display Window***.
2 OFF → Clock display will not appear in the ***Display Window***.
Time of day will not be lost while the display is off.

0 DEMO MODE ON/OFF
Demo mode is designed for retail store display. In this mode, the oven can be demonstrated with no power in the oven.
1 ON → The oven is in Demo mode.
2 OFF → The oven is not in Demo mode.

Manual Operation (Power & Time Setting)

This feature allows you to manually set the power and time for microwave cooking.

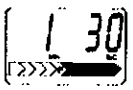
Press ***Power Level*** pad until desired power appears in the ***Display Window***. See Chart below.

Example: To cook at P5 for 1 minute 30 seconds.

Display Window

1. Power Level (10 Levels) — Press six times. "P 5 SET TIME" appears in ***Display Window***.

2. Enter cooking time using number pads.



3. Start — Press. ***Display Window*** counts down and power level arrow begins to scroll.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***

Press ***Power Level***	Power Level	Display Window
once	P10 (HIGH)	
twice	P 9	
3 times	P 8	
4 times	P 7 (MED. HIGH)	
5 times	P 6 (MEDIUM)	
6 times	P 5	
7 times	P 4	
8 times	P 3 (MED. LOW)/DEFROST	
9 times	P 2	
10 times	P 1 (LOW)	

NOTES:

1. For more than one stage cooking, repeat steps 1 & 2 for each stage of cooking before pressing ***Start*** pad. Maximum number of stages for cooking is 5 stages.
2. When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you can begin at step 2.
3. Two beeps will sound between each stage of programming. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
4. When selecting P10 (HIGH) power, the maximum time is 30 minutes. For other power levels the maximum time is 99 minutes and 99 seconds.
5. For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
6. For defrosting, use P3 (MEDIUM-LOW).

Popcorn Pad

For use with prepackaged Popcorn bags.

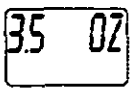
Example: To pop 3.5 oz. package of microwave popcorn

Press ***Popcorn*** pad until package weight appears in the ***Display Window***. See Chart below.

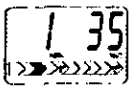
Display Window

1. Popcorn — Press five times. "POPCORN (weight)- - PRESS START" scrolls across ***Display Window***

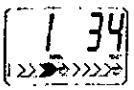
Verify packaged weight in ***Display Window***.



2. Start — Press. Cooking begins.



Time counts down and power level arrow scrolls.



At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***

Press *Popcorn* pad	**Popcorn package**	**Time**
once	1.75 oz. (50 g)	will vary depending on size and wattage of oven
twice	2.65 oz. (75 g)	
three times	2.85 oz. (80 g)	
four times	3.0 oz. (90 g)	
five times	3.5 oz. (99 g)	

NOTES:

1. Popcorn packages should be at room temperature.
2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
3. Pop **one** bag at a time.
4. After popping, allow bag to cool. Carefully open bag away from face and body, since popcorn and steam are extremely hot.
5. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
6. **NEVER leave the oven unattended when popping popcorn.** Stop the oven when popping slows to 2 to 3 seconds between pops. Overcooking may cause scorching.
7. With the many varieties of microwave popcorn available in the market place, it may be necessary for you to move the popcorn container to the outer edge of the glass tray to obtain the best cooking results.

NOTE:
When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popcorn results.

CAUTION: If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the preset popcorn settings. Set Power Level and Time according to the manufacturer's instructions.

Timer

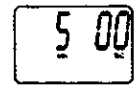
This feature allows you to:

1) Use it as a Kitchen **TIMER.**
2) Program **STAND** time after cooking is completed.
3) Program **DELAY** time for beginning cooking.

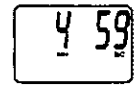
To Set TIMER:

Display Window

1. Timer — Press once. "TIMER - - SET TIME" appears in the ***Display Window***.

2. Enter time using Number pads (up to 99 minutes and 99 seconds). 

To Activate TIMER program:

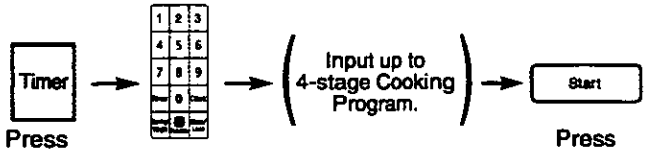
3. Start — Press once. ***Timer*** will count down. No cooking will occur. 

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***

NOTES:

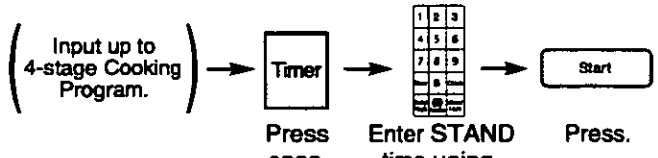
1. When each stage finishes, a two beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If oven door is opened during the TIMER/DELAY/STAND time, the time in the ***Display Window*** will continue to count down.
3. DELAY time cannot be programmed before any Auto Control Feature. This is to prevent the starting temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature would cause inaccurate cooking results.
4. Timer can be set up to 99 minutes and 99 seconds.

To Set DELAY time:



*Cooking will start after DELAY time has expired.

To Set STAND time:



* STAND time will count down after cooking occurs.

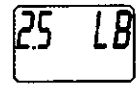
Inverter Turbo Defrost

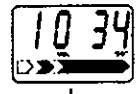
This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight.

Example: To defrost 2.5 lbs (2 lbs 8 oz) of meat.

Display Window

1. Inverter Turbo Defrost — Press. "INVERTER TURBO DEFROST - - SET WEIGHT" appears in ***Display Window***

2. Enter weight using number pads. (6.0 lb maximum) 

3. Start — Press. Defrost time* appears. 

Display Window counts down.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window.***

***NOTE:** Time will vary depending on size and wattage of your oven.

Conversion Chart

Follow this chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound.

Example: If a piece of frozen meat weighs 1 pound 14 ounces, the equivalent is 1.9 pounds.

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.00 - .05	0.0
1 - 2	.06 - .15	0.1
3 - 4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6 - 7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9 - 10	.56 - .65	0.6
11 - 12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14 - 15	.86 - .95	0.9

Defrosting Tips & Techniques

Before Freezing:

1. Freeze meats, poultry and fish in packages with only 1 or 2 layers of food. Place wax paper between layers.
2. Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labeled "For Freezer") or freezer paper.
3. Remove as much air as possible, i.e. create a vacuum.
4. Seal securely, date and label.

To Defrost:

1. Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
2. Set food on microwave safe roasting rack in an appropriately sized dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Drain liquids during defrosting.
5. Turn over (invert) items during defrosting.
6. Shield edges and ends if needed. (See **Cooking Techniques**).
7. Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during STANDING TIME.
2. Let stand, covered with plastic wrap, in the refrigerator for time shown in the chart below.
3. See chart below for standing time and rinsing directions.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.

FOOD	DEFROST TIME (min. per pound) (P 3)	DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING Stand Time	Rinse (cold water)
Fish and Seafood [up to 3 lbs. (1.4 kg)]			5 min.	YES
Crabmeat	6	Break apart/Rearrange		
Fish Steaks	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends		
Sea Scallops	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	4 to 6	Turn over		
Meat				NO
Ground Meat	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	
Roasts [2½ - 4 lbs. (1.1-1.8 kg)]	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig	
Chops/Steak	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface	5 min.	
Ribs/T-bone	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Stew Meat	4 to 8	Break apart/Rearrange/Remove defrosted pieces		
Liver (thin sliced)	4 to 6	Drain liquid/Turn over/Separate pieces		
Bacon (sliced)	4	Turn over	- - -	
Poultry				YES
Chicken, Whole [up to 3 lbs. (1.4 kg)]	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	
Cutlets	4 to 6	Break apart/Turn over/Remove defrosted pieces	5 min.	
Pieces	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish Hens	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [5 - 6 lbs. (2.3 - 2.7 kg)]	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig	

Microwave Shortcuts

FOOD	POWER SETTING	TIME (in minutes)	DIRECTIONS
To separate **Bacon**, 1 pound (450 g)	**P10 (HIGH)**	30 sec.	Remove wrapper and place in a microwave-safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften **Brown Sugar** 1 cup (250 mL)	**P10 (HIGH)**	20 - 30 sec.	Place brown sugar in microwave-safe dish with a slice of bread. Cover with plastic wrap.
To melt **Butter**, 1 stick, ¼ pound (110 g)	**P6 (MEDIUM)**	1½ - 2	Remove wrapper and place butter in a microwave-safe dish.
To soften **Butter**, 1 stick ¼ pound (110 g)	**P3 (MEDIUM-LOW)**	1	Remove wrapper and place butter in a microwave-safe dish covered with plastic wrap.
To melt **Chocolate**, 1 square, 1 oz. (28 g)	**P10 (HIGH)**	1 - 1½	Remove wrapper and place chocolate in a microwave-safe dish. Stir before adding more time. (Stir until completely melted.) *Note: Chocolate holds its shape even when softened.*
To melt **Chocolate**, ½ cup (125 mL) chips	**P10 (HIGH)**	1 - 1½	
To toast **Coconut**, ½ cup (125 mL)	**P10 (HIGH)**	1	Place in a microwave-safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften **Cream Cheese**, 8 oz. (250 g)	**P3 (MEDIUM-LOW)**	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave-safe bowl.
To brown **Ground Beef**, 1 pound (450 g)	**P10 (HIGH)**	4 - 5	Crumble into a microwave-safe colander set into another dish. Stir twice. Drain grease.
To steam **Hand Towels** - 4	**P10 (HIGH)**	20 - 30 sec.	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave-safe dish. Heat. Present immediately.
To soften **Ice Cream**, ½ gallon (2 qt.)	**P3 (MEDIUM-LOW)**	1 - 1½	Check often to prevent melting.
Cup of liquid **boiling water, broth**, etc.	**P10 (HIGH)**	2½ - 3	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring before and after heating.
1 cup, 8 oz. (250 mL)		4	
2 cups, 16 oz. (500 mL)			
to heat **milk**	**P7 (MEDIUM - HIGH)**		
1 cup, 8 oz. (250 mL)		2 - 3	
2 cups, 16 oz. (500 mL)		4 - 5	
To roast **Nuts**, 1½ cups (375 mL)	**P10 (HIGH)**	4 - 5	Spread nuts into a 9-inch (230 mm) microwave-safe pie plate. Stir occasionally.
To toast **Sesame Seeds**, ¼ cup (50 mL)	**P10 (HIGH)**	3 - 5	Place in a small microwave-safe bowl. Stir twice.
To skin **Tomatoes** (one at a time)	**P10 (HIGH)**	30 sec.	Place tomato into a microwave-safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove **Cooking Odors**	**P10 (HIGH)**	5	Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 mL) water with the juice and peel of one lemon in a small microwave-safe bowl. After heating, wipe interior of oven with damp cloth.

Sensor Reheat

This feature allows you to reheat any quantity of food with only one touch.

Display Window

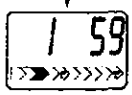
1. Sensor Reheat — Press. "SENSOR REHEAT – PRESS START" appears in ***Display Window***.

2. More/Less — Optional*.

3. Start — Press. Reheating starts. The word "SENSOR" appears in the ***Display Window***.

After heat/steam is detected by the ***Genius***, 2 beeps sound.

The remaining reheat time appears in the ***Display Window*** and begins to count down. Power level arrow scrolls.



At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***.

NOTES:

Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid; cover with lid or plastic wrap. Stir when time appears in the ***Display Window***.

Canned foods - Empty contents into casserole dish or serving bowl; cover dish with lid or plastic wrap. After reheating, release plastic wrap and stand.

Plate of food - Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc.. After reheating, release plastic wrap and stand.

Follow the recommendations for Sensor Cooking, in addition to the following:

DO NOT:

1. Reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. Reheat raw or uncooked food.
3. Use if oven cavity is warm.
4. Use for beverages.
5. Use for frozen foods.

Sensor Cook

This sensor feature allows you to cook any quantity of food with only one touch. The oven does it all for you.

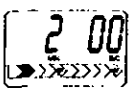
Display Window

1. Breakfast — Press once. "OATMEAL-- PRESS START" appears in ***Display Window***.

2. More/Less — Optional*. Select category of menu (1-6)

3. Start — Press. Cooking starts. The word "SENSOR" appears in the ***Display Window***.

4. After heat/steam is detected by the ***Genius***, 2 beeps sound.



The remaining cooking time appears in the ***Display Window*** and begins to count down. Power level arrow scrolls.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the ***Display Window***.

***More/Less** Pad*

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the Sensor Cooking a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness. By using the ***More/Less*** pad, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

1 tap=***More*** cooking
2 taps=***Less*** cooking
3 taps=original setting

Press ***More/Less*** before pressing ***Start***.

For best Sensor cooking results, follow these recommendations.

BEFORE Reheating/Cooking

1. The room temperature surrounding the oven should be below 95° F (35° C).
2. Food weight should exceed 4 oz (110 g).
3. Glass Tray and outside of container should be dry.
4. Cover food loosely but completely with plastic wrap, or place foods in a casserole dish with a proper fitting lid.
5. All foods should be taken from their normal storage place.

DURING Reheating/Cooking:

DO NOT open the oven door until 2 beeps sound and time appears in the ***Display Window***. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the timer begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn, shield, rearrange, mix or add foods.

AFTER Reheating/Cooking:

All foods should have a covered stand time.

Sensor Cook Chart

MEAL	RECIPE	PORTION	HINTS
Breakfast	1. Oatmeal	½ , 1 cup	Place inside a microwave-safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation of quick oatmeal.
	2. Breakfast Sausage	8 maximum	Follow manufacturers' directions for preparation of pre-cooked breakfast sausage. Place in a radial pattern.
	3. Omelet	2, 4 eggs	Follow Basic Omelet recipe on page 16.
Lunch/Snack	1. Soup	1 - 2 cups	Pour soup in a microwave-safe serving bowl. Cover loosely with lid or vented plastic wrap.
	2. Frozen Entrées	8 - 32 oz.	Follow manufacturers' directions for preparation of 8 and 10 oz. sizes. For larger sized entrées, where the directions state for the entire film cover to be removed, do not vent, or remove film cover to ensure the sensor will detect accurately for complete cooking. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove them away from you to avoid steam burns.
	3. Frozen Pizza	4, 8 oz.	Follow manufacturers' directions for preparation.
	4. Hot Dog	4 maximum	Make 3 slits on each Hot Dog. Place Hot Dog on paper plate or microwave-safe dish leaving space between each. Times may vary by size and manufacturer.
Side Dish	1. Potatoes	4 maximum	Pierce at least 6 times on top of the potato with a fork. Place potatoes on a microwave-safe dish. Do not cover. Let stand, 5 minutes to complete cooking.
	2. Rice	½ - 1½ cups	Place rice with hot water in a microwave-safe casserole dish. Cover loosely with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
	3. Fresh Vegetables	¼ -1 lb.	All pieces should be the same size. Add a small amount of water and cover loosely with lid or vented plastic wrap.
	4. Canned Vegetables	15 oz.	Empty contents into microwave-safe serving bowl. Cover loosely with lid or vented plastic wrap.
	5. Frozen Vegetables	6 -16 oz.	Follow manufacturers' directions. Do not salt until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange.
Dinner	1. Frozen Dinners	11, 15 oz.	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. For best results, do not use frozen foods packaged in foil tray.
	2. Chicken Pieces	½ - 2 lb.	Place skin side up. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes before serving.
	3. Ground Meat	1 - 2 lb. (16 - 32 oz.)	Break apart in glass bowl or colander. Cover with vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover and press ***Start.*** Juices should be clear. Drain.
	4 Fish Fillets	¼ - 1 lb.	Arrange in a single layer. Cover with vented plastic wrap.
	5. Pasta	2 - 8 oz.	Place pasta with hot water in a microwave-safe casserole dish. Cover loosely with lid or vented plastic wrap. Drain.
	6. Casserole	---------	Prepare according to recipes found on page 16.

Sensor Cook Recipes

OMELET

Basic Omelet

- 1 tablespoon butter or margarine
- 2 eggs
- 2 tablespoons milk
- Salt and ground black pepper, if desired

Heat butter in a 9-inch pie plate, 30 seconds at P10, or until melted, turn the plate to coat the bottom with butter. Meanwhile, combine the remaining ingredients; pour into the pie plate. Cook, covered with aluminun foil, on OMELET. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelet from the plate; fold into thirds to serve.
Yield: 1 serving
Approx. cooking time: 4 minutes
NOTE: Double ingredients for a 4 egg Omelet.

CASSEROLE

Shepherd's Pie

- 1 pound lean ground beef
- 1/2 cup frozen peas, thawed
- 1/4 cup chopped onion
- 1 tablespoon gravy powder
- 1/2 teaspoon curry powder
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 cups mashed potatoes

In a 2-Qt. casserole dish, crumble the beef and cook for 5-7 minutes at P6, until the meat is cooked; stirring twice. Add the remaining ingredients, except the potatoes. Stir well and spread the potatoes evening on the top. Cover with a lid and cook on CASSEROLE.
Yield: 4 servings
Approx. cooking time : 20 minutes

Tuna Casserole

- 1 can (6 oz.) drained and flaked tuna
- 4 cups cooked and drained noodles
- 1 can (10 3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup
- 1 can (4 oz.) mushroom pieces and stems, drained
- 1 package (16 oz.) frozen peas, defrosted
- 3/4 cup milk
- 1 cup crushed potato chips
- 1/2 cup grated cheddar cheese

In a 3-Qt. casserole, combine tuna, noodles, soup, mushrooms, peas and milk; mix well. Cover with vented plastic wrap. Cook on CASSEROLE. Top with potato chips and cheese.
Yield: 4 - 6 servings
Approx. cooking time : 20 minutes

Beef and Macaroni Casserole

- 1 pound lean ground beef
- 1 small chopped onion
- 1/2 chopped green bell pepper
- 1 cup chopped celery
- 2 cans (15 oz.) tomato sauce
- 1 1/4 cups water
- 1 cup uncooked elbow macaroni
- 1 teaspoon parsley
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1/3 cup grated cheddar cheese

Crumble the ground beef in a 3-Qt. casserole. Cook for 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Add onion, peppers, and celery. Cook for 3-4 minutes at P10 Add the remaining ingredients, except cheese. Cover with a lid or vented plastic wrap. Cook on CASSEROLE. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.
Yield : 4- 6 servings
Approx. cooking time : 20 minutes

Macaroni and Cheese

- 1/4 cup butter
- 2 tablespoons chopped onion
- 1 clove minced garlic
- 1/4 cup flour
- 1 teaspoon dry mustard
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 cups milk
- 2 cups grated cheddar cheese
- 8 oz. macaroni, cooked and drained
- 1/3 cups bread crumbs
- 1 teaspoon paprika

In 1-Qt. casserole , melt the butter for 40 seconds at P10. Add onion and garlic and cook for 1 minute at P10. Stir in flour, mustard, salt, and pepper then, gradually add the milk. Cook for 3-4 minutes at P10, stirring once. Continue cooking for 3-4 minutes at P10 or until the sauce thickens. Stir in the cheddar cheese. Stir the sauce into the macaroni, in a 2-Qt. casserole. Top with bread crumbs and paprika. Cover with vented plastic wrap. Cook on CASSEROLE.
Yield : 6 servings
Approx. cooking time : 20 minutes

Before Requesting Service

All these things are normal:

The oven causes interference with my TV.	Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc.. It does not indicate a problem with your oven.
The oven light dims.	When cooking with a power other than P10 (HIGH), the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light will dim and clicking noises can be heard when the oven cycles.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.
I accidentally ran my microwave oven without any food in it.	Running the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend operating the microwave oven without any food in it.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTION
Oven will not turn on. →	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.
	Circuit breaker or fuse is tripped or blown.	Reset circuit breaker or replace fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking. →	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start Pad was not pressed after programming.	Press ***Start*** Pad.
	Another program is already entered into the oven.	Press ***Stop/Reset*** Pad to cancel the previous program and enter new program.
	The program is not correct.	Program again according to the Operating Instructions.
	Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
The Glass Tray wobbles. →	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.	Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray. →	The Roller Ring and oven bottom are dirty.	Clean according to **Care of Your Microwave Oven.**
The word **"Lock"** appears in the ***Display Window.*** →	Function Key Pad has been activated.	Refer back to Function " Child Lock" Pad Operation on page 9.

Food Characteristics

Bone and Fat

Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.

Density

Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centers be very careful. Certain foods have centers made with sugar, water or fat and these centers attract microwaves (For ex., jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the center.

Quantity

Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food increases so does the cooking time. When cooking small amounts of food such as one or two potatoes, do not leave oven unattended. The moisture content in the food may decrease and a fire could result.

Shape

Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the center of the dish and thick pieces toward the edge.

Size

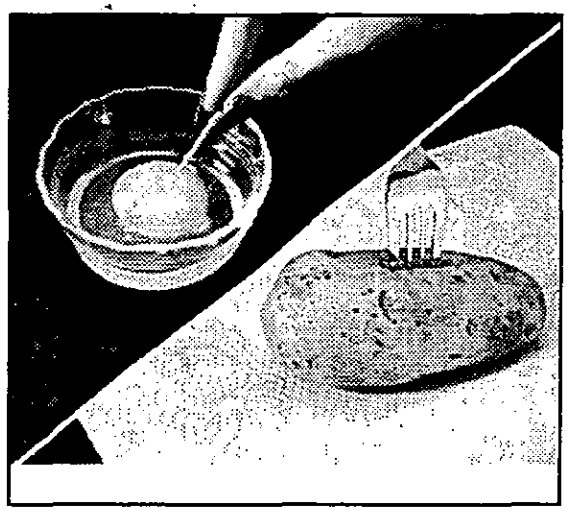
Thin pieces cook more quickly than thick pieces.

Starting Temperature

Foods that are room temperature take less time to cook than if they are chilled or refrigerated or frozen.

Cooking Techniques

Piercing



Foods with skins or membranes must be pierced, scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce whole egg yolks and whites, clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters.

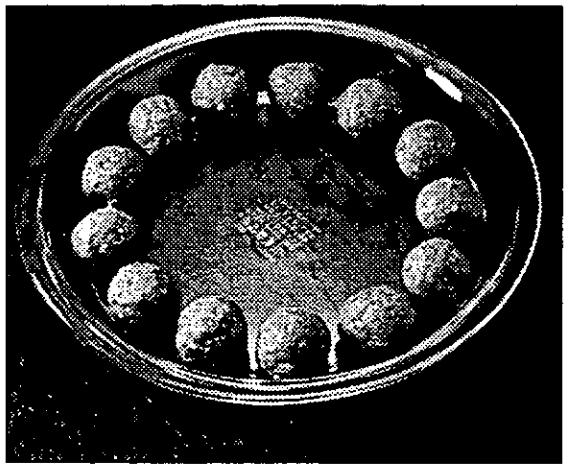
Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or these foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine; brush on before cooking.

For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

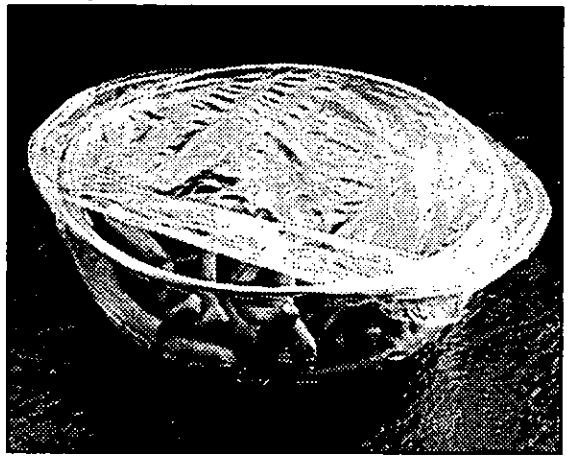
Cooking Techniques

Spacing



Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.

Covering



As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for stand time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels. However, unless specified, a recipe is cooked covered.

Shielding

Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.

Timing

A range in cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. We have noted when stirring is helpful, using the words once, twice, frequently or occasionally to describe the amount of stirring necessary. Always bring the cooked outside edges toward the center and the less cooked center portions toward the outside of the dish.

Rearranging

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the center and pieces from the center to the edge of the dish.

Turning

It is not possible to stir some foods to redistribute the heat. At times, microwave energy will concentrate in one area of a food. To help insure even cooking, these foods need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Stand Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 5°F to 15°F (3°C to 8°C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the center without overcooking on the edges.

Testing for Doneness

The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean. Candy is done when it reaches the proper temperature for each stage of crystallization.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no intentar anular o manipular los componentes de seguridad. Bajo condiciones normales, el horno no funcionará con la puerta abierta.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, o permita que se acumule un resíduo de suciedad o de productos de limpieza en las superficies de cierre.

(c) No utilizar el horno si está averiado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzca ningún desperfecto en:
(1) puerta (doblada)
(2) bisagras y pestillos (rotas o sueltos)
(3) las juntas de la puerta y las superficies de cierre.

(d) El horno no se debería ajustar o reparar por nadie, con excepción del personal técnico debidamente calificado.

Contenido

Manual de instrucciones (Spanish Operating Instructions)

Precauciones 20
Instrucciones de Seguridad Importantes 21
Instrucciones de Instalación 22
Instrucciones para Conexión a Tierra 23
Instrucciones de Seguridad 24
Cuidados de Su Horno de Microondas 25
Diagrama de características 26
Panel de Control 26
Cómo utilizar las teclas de Función 27
Procedimientos de Operación ..... 28 - 32
Grafica de Cocción por Sensor 33
Recetas Cocción por Sensor 34
Descongelación 35
Consejos Rápidos 36
Caracteristicas de los alimentos 37
Técnicas para cocinar ..... 37 - 38
Guia para Cocinar y Utensilios 39
Antes de Solicitar Servicio Técnico 40

Especificaciones Técnicas

	NN-T990SA	NN-T790SA
Fuente de Energia	120V~ 60 Hz	120V~ 60 Hz
Consumo de Energia	12A 1400 W	12A 1400 W
Potencia de Salida*	1300 W	1300 W
Dimensiónes exteriores:	14" x 23 7/8" x 19 1/8"	11 15/16" x 21 7/8" x 19 1/8"
(Alto x Ancho x Fondo)	356 x 606 x 485 mm	304 x 555 x 485 mm
Dimensiónes Cavidad del Horno	10 15/16" x 18 7/16" x 18 1/2"	9" x 16 7/16" x 18 1/2"
(Alto x Ancho x Fondo)	278 x 469 x 470 mm	228 x 418 x 470 mm
Frecuencia	2450 MHz	2450 MHz
Peso Sin Embalaje:	36,6 lbs (16,6 kg)	32 lbs (14,5 kg)

Las especificaciónes están sujetas a cambios sin previo aviso. *Determinado de acuerdo a procedimientos contemplados en la norma IEC-705-88

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Su horno de microondas es un dispositivo de cocción, y debe ejercer las mismas precauciones que se utilizan con un horno de cocina o con cualquier otro dispositivo utilizado para cocinar. Cuando utilice este electrodoméstico, es necesario respetar las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA—Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocutaciones, fuegos, lesiones a personas o exposición a una energía de microondas :

1. Leer todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Leer y seguir las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS ", ver cuadro pg. 20.
3. Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. Conectar solamente a una toma conectada a tierra correctamente. Consultar "INSTRUCCIONES PARA LA CONECCION A TIERRA", que se encuentran en pg. 23.
4. Instalar o colocar este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en pg. 22.
5. No cubrir o bloquear ninguna ventilación de este electrodoméstico.
6. No almacenar este electrodoméstico en el exterior. No utilizar este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de una cocina, en sótanos húmedos, o cerca de una piscina o lugares similares.
7. Utilizar este electrodoméstico sólo para el empleo descrito en este manual. NO utilizar productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este electrodoméstico. Este tipo de horno se diseñó específicamente para calentar o cocinar, no está diseñado para utilizaciones industriales o de laboratorio. El empleo de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y puede producir fugas de radiación.
8. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilizar solamente detergentes o jabones suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o un trapo blando.
9. No permitir que los niños utilicen este electrodoméstico, a no ser que estén supervisados estrechamente por un adulto.
10. No utilizar este electrodoméstico si posee un cable de alimentación o enchufe dañado, o si no funciona correctamente o si ha sido dañado, o ha caído al suelo.
11. No sumergir el cable de alimentación o el enchufe en agua.
12. Mantener el cable de alimentación apartado de las superficies calientes.
13. No dejar que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
14. El servicio de este electrodoméstico sólo puede ser realizado por personal de servicio técnico calificado. Contactar el centro de servicio técnico más cercano para su examen, reparación o ajuste.
15. Algunos productos, como los huevos enteros, botellas con cuello estrecho y envases sellados - por ejemplo, jarras de vidrio cerradas - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
16. Para reducir el riesgo de incendios en el interior del horno:
    (a) No cocinar excesivamente los alimentos. Atender cuidadosamente el electrodoméstico en el caso de que se haya colocado papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno para facilitar la cocción.
    (b) Antes de colocar la bolsa en el horno, extraer los alambres que se tuercen y que sirven para cerrar estos elementos.
    (c) En el caso de que exista la posibilidad de que se incendien los materiales en el horno, mantener la puerta del horno cerrada, apagar el horno y desconectar el cable de alimentación, o desconectar la alimentación en el panel de fusibles o del magnetotérmico.
    (d) No utilise su horno como gabinete. Nunca deje, comida o utensilios de cosina.

Utilización General

1. NO manipular o realizar ningún ajuste o reparación en la puerta, alojamiento del panel de control, componentes de seguridad o cualquier otra parte del horno. NO extraer el panel del horno. Las reparaciones sólo se deben realizar por personal de servicio técnico calificado.
2. NO utilizar el horno si está vacío. La energía de microondas se reflejará contínuamente por todo el horno, provocando un sobrecalentamiento, si los alimentos o el agua no están presentes para absorber la energía. Esto podría dañar el horno e incluso provocar incendios.
3. NO secar ropa, periódicos u otros materiales en el horno, o utilizar periódicos o bolsas de papel para la cocción. Esto último podría provocar un incendio.
4. NO utilizar productos de papel reciclado, a no ser que el producto de papel esté etiquetado como producto seguro para su empleo en un horno de microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden provocar chispas y provocar incendios cuando se utilicen.
5. No golpear el panel de control. Esto podría provocar desperfectos en los controles, lo que podría provocar un incendio.
6. LAS AGARRADERAS DE CAZUELAS siempre se deben utilizar cuando se extraen artículos del horno. El calor se transfiere desde los alimentos CALIENTES al envase de cocción y desde el envase de cocción al plato giratorio. El plato giratorio puede estar muy CALIENTE después de extraer el envase de cocción del horno.
7. NO almacenar materiales inflamables al lado, encima o en el horno. Esto podría representar un riesgo de incendios.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso adecuado de su horno, leer las precauciones de seguridad restantes y las instrucciones de operación.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

EXAMINE SU HORNO

Desempaquete su horno, extraiga todo el material de embalaje y examine el horno en busca de cualquier tipo de desperfecto como señales de golpes, pestillos de puerta rotos o grietas en la puerta. Notificar al distribuidor inmediatamente si el horno está averiado. NO instalar el horno si está averiado.

COLOCACION DEL HORNO

1. El horno se debe colocar en una superficie plana y estable. Para que funcione correctamente, el horno deberá poseer una circulación de aire suficiente. Deje un espacio de 3 pulgadas (7,6 cms) en ambos lados del horno y 1 pulgada (2,5 cms) de espacio en la parte superior del horno. La equivalencia para 1 pulgada es 2,54 cm
   a. NO bloquear las ventilaciones de aire. Si están bloqueadas durante la operación, el horno se puede sobrecalentar. Si el horno se sobrecalienta, un dispositivo de seguridad térmico apagará el horno. El horno deberá ser llevado al Centro de Servicio.
   b. NO colocar el horno cerca de una superficie caliente y húmeda como por ejemplo, una estufa eléctrica o de gas.
   c. NO UTILIZAR el horno cuando la humedad ambiente sea demasiado alta.
2. Este horno ha sido fabricado para uso en el hogar solamente.

INTERFERENCIAS EN LA RADIO/TELEVISIÓN

1. La operación del horno de microondas puede provocar interferencias en su radio, televisión o equipos similares.
2. Cuando existan interferencias, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
   a. Limpie la puerta y las superficies de cierre del horno. (Consultar Cuidado del Horno de Microondas).
   b. Colocar la radio, televisión, etc, lejos del horno de microondas, tan lejos como sea posible.
   c. Utilizar una antena instalada correctamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

PLATO GIRATORIO

1. NO utilizar el horno sin el Aro de Rodillo y sin el plato giratorio en su lugar.
2. NO utilizar el horno sin la perfectamente acoplado sobre el cubo de accionamiento. Esto podría provocar una cocción incorrecta o daños en el horno. Verificar si el plato giratorio está correctamente acoplada y en rotación observando su rotación cuando se pulsa ***Start*** (Puesta en marcha).
3. Utilizar solamente el plato giratorio diseñado específicamente para este horno. No lo substituya por otro plato giratorio.
4. Si el plato giratorio está caliente, permita que se enfríe antes de limpiar o de colocar en el agua.
5. NO cocinar directamente sobre la el plato giratorio. Colocar siempre los alimentos en un plato que resulte seguro para su empleo en hornos de microondas, o en las rejillas de un plato para microondas.
6. Si los alimentos o el utensilio colocado en el plato giratorio toca las paredes del horno, deteniendo el movimiento del plato,el plato se pondrá en rotación automáticamente en la dirección opuesta. Esto es normal.
7. El plato giratorio puede girar en cualquiera de las direcciones.

ARO DEL RODILLO

1. El Aro del Rodillo y el suelo del horno se deben limpiar frecuentemente, para impedir un ruido excesivo.
2. El Aro del Rodillo siempre se debe utilizar en la cocción conjuntamente con el plato giratorio.
3. Volver a colocar siempre el Aro del Rodillo y el plato giratorio en sus posiciones adecuadas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

INSTRUCCIONES PARA CONECCION A TIERRA

Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocutación al incluir un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable de conección que posee un alambre de conección a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe se debe conectar a una toma que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA - La utilización incorrecta del enchufe de conexión a tierra puede incrementar el riesgo de electrocución.

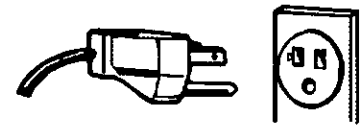
Consultar un electricista calificado, si las instrucciones de conección a tierra no se entienden completamente o si existe la duda sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra correctamente. Si es necesario utilizar tan sólo un cable de extension con tres alambres con un enchufe de conección a tierra de tres clavijas, y un receptáculo con tres ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. El régimen nominal marcado del cable de extension debe ser igual o superior que el régimen nominal eléctrico del electrodoméstico.

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

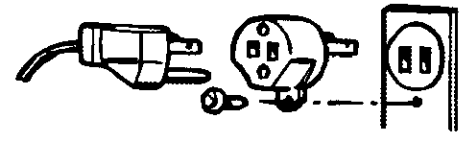
1. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los posibles riesgos que se producirían si el cable se enreda o si alguien tropieza con un cable de alimentación más largo.
2. Se pueden disponer de cables de alimentación o cables de extension más largos, que se pueden utilizar siempre que se tomen las precauciones debidas.
3. Si se utiliza un cable de alimentación o cable de extension largo, (a) el régimen eléctrico marcado del cable de alimentación o extension utilizado debe igual o superior al de un cable trifilar de conexión a tierra, (b) la extension debe ser un cable trifilar del tipo de conexión a tierra, y (c) el cable de alimentación más largo se debe acomodar de manera que no sobresalga y caiga de la parte superior del mostrador o de la mesa, para que así no pueda ser estirado por los niños ni provoque traspiés accidentales.

REQUISITOS DEL CABLEADO

1. El horno debe estar en un CIRCUITO SEPARADO. Ningún otro electrodoméstico debe compartir el circuito con el horno de microondas. Si es así, el fusible del circuito se puede fundir, el magnetotérmico se puede disparar o los alimentos necesitarán más tiempo de cocción que los recomendados en este manual.



2. El voltaje utilizado debe ser el mismoque se especifica en este horno de microondas (120 V~ 60 Hz). El utilizar un voltaje más alto resulta peligroso y puede provocar incendios u otros incidentes que pueden provocar desperfectos en el horno. El utilizar una voltaje más bajo prolongará los tiempos de cocción. Panasonic NO es responsable de los daños resultantes del uso del horno con voltaje diferente al especificado.



3. Como mínimo, el horno se debe enchufar en una TOMA CON CONECCIÓN A TIERRA de 20A 120V~ 60 Hz Cuando se encuentre una toma normal de dos clavijas, el consumidor tiene la responsabilidad y la obligación de cambiarla por una toma de tres clavijas con una toma a tierra adecuada.

Instrucciones de Seguridad

Seguir estas instrucciones de seguridad cuando cocine en su horno.

IMPORTANTE

La cocción correcta depende de la potencia, el tiempo ajustado y la cantidad de alimentos. Si utiliza una porción más pequeña que la recomendada y realiza una cocción durante el tiempo estipulado para la porción recomendada, esto podría provocar un incendio.

1) CONSERVAS CASERAS / DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS CANTIDADES PEQUEÑAS DE ALIMENTOS.

- NO utilizar el horno para el enlatado casero, su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura de enlatado correcta. Los alimentos enlatados incorrectamente se pueden estropear y resultar peligrosos para el consumo.
- NO secar carnes, hierbas medicinales o aromáticas, frutas o vegetales en su horno. Pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con un contenido bajo de humedad se pueden secar, quemarse y provocar un fuego.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz se pueden preparar en un recipiente especializado que sirve para preparar palomitas de maíz en hornos de microondas, también se puede disponer de palomitas de maíz que se cocinan en su propia bolsa. Seguir las instrucciones del fabricante de microondas y utilizar una marca apropiada para la potencia de su horno de microondas.

CUIDADO: Cuando utilice las palomitas de maíz ya envasadas, seguir las instrucciones que se recomiendan en el paquete. Comprobar el peso del paquete antes de utilizar la tecla Palomitas (consultar la sección sobre la Tecla de Palomitas). Ajustar el horno para el peso del paquete de palomitas.
Si no se respetan estas instrucciones, puede que las palomitas no se cocinen bien o éstas podrían inflamarse y provocar un incendio. Nunca deje el horno sin atención cuando prepare palomitas de maíz. Deje que las palomitas se enfríen antes de abrir, abrir siempre la bolsa apartándola de su cara para impedir las quemaduras provocadas por el vapor.

3) FRITURAS

- NO intente nunca freír con una gran cantidad de aceite o grasa en su horno de microondas. Los aceites se pueden inflamar y saltar en llamas, lo que puede provocar desperfectos en el horno y quemaduras en el usuario. Puede que los utensilios del horno de microondas no puedan soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían quedar destrozados o derretirse.

4) ALIMENTOS CON PIELES NO POROSAS

- Las papas, manzanas, huevos enteros, yemas de huevo, calabacines enteros y longanizas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos se deben perforar antes de prepararlos en el microondas, para así impedir que exploten.
- Emplear papas frescas para hornear y cocinar hasta que estén hechas. Utilizar los pesos recomendados para la cocción programada. La cocción excesiva puede provocar la deshidratación y provocar incendios.

5) LÍQUIDOS

- Los líquidos calientes pueden estallar si no se mezclan con aire. NO calentar líquidos en su microondas sin antes agitarlos.

6) PLATO GIRATORIO / UTENSILIOS DE COCCIÓN / HOJA METÁLICA

- Los utensilios de cocina se calientan durante la acción del horno microondas. El calor se transfiere desde los alimentos CALIENTES al envase y al plato giratorio. Utilizar sujeciones de cazuelas y sartenes cuando se extraigan utensilios del horno, o cuando se extraigan tapas o cubiertas de envoltura plástica de los utensilios de cocina, para así evitar quemaduras.
- El plato giratorio se calienta durante la cocción. Es necesario permitir que se enfríe antes de su manipulación o antes de que los productos de papel, como platos de papel o las bolsas de palomitas para microondas, se coloquen en el horno de microondas para su preparación.
- Cuando se utilice hoja de aluminio, brochetas, rejillas para calentar o utensilios de metal en el horno, dejar al menos 2,5 cm entre el material de metal y las paredes interiores del horno. Si se producen chispas, extraer los materiales de metal (brochetas, etc.) y/o transferir a un envase no metálico.
- No utilizar platos con adornos de metal, ya que se podrían producir chispas.
- Si se calienta acomida en una bandeja de papel de aluminio, mantenerlo a una distancia mínima de 2,5 cm de las paredes del horno.

7) TOALLAS DE PAPEL/TRAPOS

- NO utilizar toallas de papel o trapos que incluyan una fibra sintética. La fibra sintética puede provocar la ignición de la toalla. Utilizar toallas de papel bajo supervisión.

8) PLATOS DE DORAR / BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Los platos de dorar o grills fueron diseñados para su uso exclusivo en microondas. Seguir siempre las instrucciones proporcionadas por el fabricante. NO precalentar el plato de dorar durante más de 6 minutos.
- Si se utiliza una bolsa para cocinar en horno-en el horno microondas, preparar de acuerdo con las instrucciones del paquete. NO utilizar un alambre de torsión para cerrar la bolsa, utilizar solamente cierres de plástico, cuerdas de algodón o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa.

9) TERMÓMETROS

- NO utilizar un termómetro para carnes convencional en su horno. Puede provocar chispas. Se pueden disponer de termómetros para los hornos de microondas tanto para carnes como para dulces.

10) FÓRMULA/ALIMENTOS PARA BEBES

- NO calentar las fórmulas o alimentos para el bebe en un horno de microondas. El envase de cristal o la superficie puede aparentar estar tan solo tibia, mientras que el interior puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca y el esófago del bebe.

11) RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

- Cuando recaliente productos de pastelería, comprobar las temperaturas de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos poseen rellenos que se pueden calentar más rápidamente y pueden estar extremadamente calientes, mientras que la superficie permanece tibia al tacto. (Ejemplo: Donas con Mermelada).

12) DIRECCIONES GENERALES PARA EL EMPLEO DEL HORNO

- NO utilizar el horno por ninguna otra razón que no sea la preparación de alimentos.
- NO deje el horno sin atención durante su empleo.

Cuidado del horno de microondas

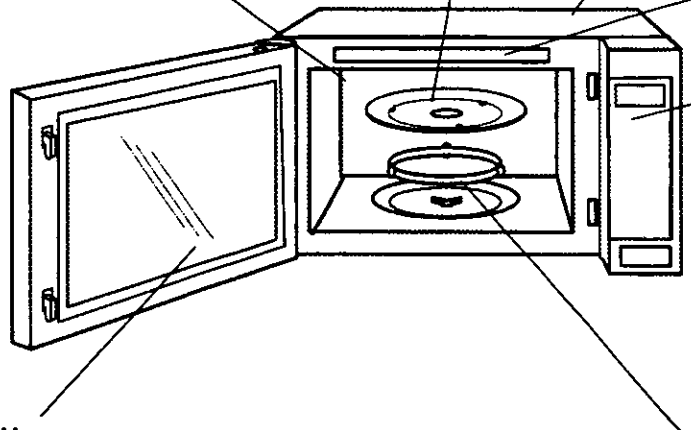
ANTES DE LIMPIAR:
Desenchufar la toma del horno. En caso de que sea imposible, dejar la puerta del horno abierta para impedir que el horno se ponga en marcha de manera accidental.

DESPUÉS DE LIMPIAR:
Asegúrese de que se vuelve a colocar el Aro de Rodillo y el plato giratorio en la posición correcta, después pulsar la tecla Stop/Reset (Pausa/Cancelar) para borrar la pantalla.

Interior del horno:
Limpiar con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. No se recomienda el empleo de detergentes muy fuertes o abrasivos.

Plato Giratorio:
Extraer y lavar con agua jabonosa y tibia o en un lavaplatos.

Las superficies exteriores del horno.
Limpiar con un trapo suave. Para impedir daños en las piezas de operación en el interior del horno, no se debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.



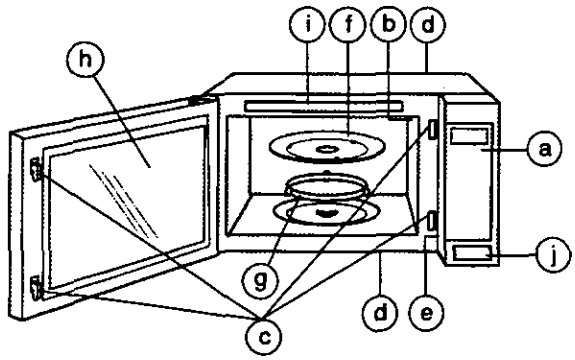
Etiqueta de Menú:
No remueva. Limpiar con un trapo suave.

Panel de Control:
* Cubierta con una película protectora extraíble para impedir ralladuras durante el envío. (Consejo - Para extraer la película, aplicar cinta adhesiva transparente o de uso eléctrico en una esquina expuesta y tirar suavemente.)
* Si el panel de control se humedece, limpiar con un trapo seco y blando. No utilizar detergentes fuertes o abrasivos en el Panel de Control.

Puerta de Horno:
* Limpiar con un trapo blando cuando el vapor se acumule en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente bajo condiciones de mucha humedad, los alimentos expelen valor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías, como la puerta del horno. Esto es normal.)
* La superficie del interior está cubierta con una película que actúa como barrera contra el calor y el vapor. No remueva.

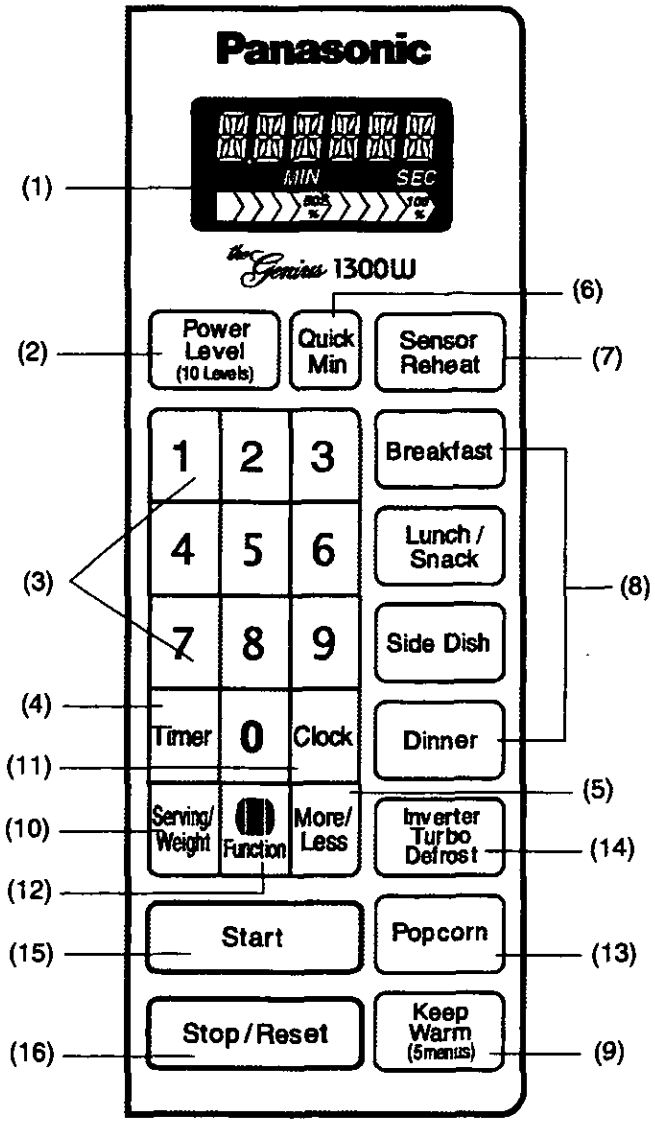
Aro de Rodillo y el suelo de la cavidad del horno:
Limpiar la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El aro de Rodillo se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.

Diagrama de Características



(a) **Panel de Control**
(b) **Ventilaciones de Aire Internas**
(c) **Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta**
(d) **Ventilaciones de Aire Externas**
(e) **Placa de Identificación**
(f) **Plato Giratorio**
(g) **Aro de Rodillo**
(h) **Película de Barrera contra el Calor/Vapor** (no extraer)
(i) **Etiqueta de Menú**
(j) **Botón para abrir**

Panel de Control



(1) **Ventana de Visualización**
(2) ***Pulsador de Potencia*** (☛p 29)
(3) Pulsadores numéricos
(4) ***Pulsador de Tiempo*** (☛p 30)
(5) ***Más/Menos*** (☛p 32)
(6) ***Pulsador de minuto automatico*** (☛p 30)
(7) ***Pulsador de Recalentamiento por sensor*** (☛p 32)
(8) ***Pulsador de cocción por sensor*** (☛p 32)
(9) ***Mantener Caliente*** (☛p 28)
(10) ***Pulsador de porción/peso*** (☛p 28)
(11) ***Pulsador de Reloj*** (☛p 28)
(12) ***Pulsador de funciones*** (☛p 27)
(13) ***Pulsador de palomitas de maíz*** (☛p 29)
(14) ***Descongelación Turbo Inverter*** (☛p 31)
(15) ***Start (Encender)*** Un toque permite al horno empezar su función. Si la puerta está abierto o el pulsador para/cancelar se oprime una vez durante la operación del horno, el pulsador ***Encender*** debe oprimirse otra vez para reanudar el trabajo del horno.

(16) ***Pulsador de Pausa/Cancelar***
Antes de Cocinar: Un toque habilita sus instrucciones.
Durante la cocción: Un toque detiene temporalmente el proceso de cocción. Otro toque cancela todas sus instrucciones y la hora del día aparece en la Ventanna de Visualización.

Sonido "Beep":
Cuando el pulsador se presiona correctamente a "Beep" se debe escuchar, Si esto no ocurre, el horno no accepta o no puede acceptar las instrucciones. El horno "Beep" dos veces durante el programa de cocción y cinco veces al final del programa.

Cómo utilizar las teclas de función

Esta función única de su horno de microondas PANASONIC le permitirá establecer las funciones iniciales que no son de cocción, tales como BLOQUEO PARA NIÑOS, VELOCIDAD DE PALABRAS, OPCIÓN DE IDIOMA (INGLÉS, FRANCÉS O ESPAÑOL) y muchas más. Consulte abajo:

1)	Pulsar: FUNCIÓN, el Mensaje de Acción del Menú es "Seleccionar Función 0 hasta 9 1--OPCIÓN DE IDIOMA...etc."
2) Seleccionar un número (0 - 9) Ejemplo: SEGURO PARA NIÑOS es 5.	Presionar. El Mensaje de Acción del Menú es "5--SEGURO PARA NIÑOS SI/NO"
3) Seleccionar 1,2 ó 3.	Pulsar: Un número. Su selección es ahora parte del sistema operativo. Puede camblarlo en cualquier momento.
4) Continúe hasta que haya finalizado sus selecciones.	Consultar abajo para obtener otras opciones.

1 SELECCIÓN DE IDIOMA

El horno posee una visualización en Inglés, Francés y Español. Cuando se enchufa por primera vez la visualización aparece en inglés.

- 1 ENGLISH → La visualización aparece en inglés.
- 2 FRANÇAIS → La visualización aparece en francés.
- 3 ESPAÑOL → La visualización aparece en español.

2 SELECCIÓN DE LIBRA/KILO

Este horno posee mediciones de peso en el sistema inglés y en el sistema métrico. Cuando se enchufa, el horno el horno visualiza el peso en el sistema inglés.

- 1 Lb → El peso se puede ajustar en onzas/libras (Sistema Inglés)
- 2 kg → El peso se puede ajustar en g/kg (Sistema Métrico)

3 VELOCIDAD DE PALABRAS

La velocidad del desplazamiento de palabras de la Ventana de Visualización se puede acelerar o retrasar.

- 1 RÁPIDO → Las palabras se desplazan rápidamente
- 2 MEDIO → La velocidad de desplazamiento vuelve a su ajuste inicial
- 3 DESPACIO → Las palabras se desplazan lentamente

4 ACCIÓN DE MENÚ

La ventana de acción del menú le ayuda a programar su horno indicando mediante mensajes-guías el próximo paso que se tiene que dar. Cuando se familiarice con su horno, la aparición de mensajes-guías se puede apagar.

- 1 SI → Aparecerá el Mensaje-Guía
- 2 NO → No aparecerá el Mensaje-Guía

5 SEGURO PARA NIÑOS SI/NO

El horno posee una función de Seguro para Niños que impide el uso del horno por parte de los niños. Esta funcion no asegura la puerta.

- 1 SI → Se ha ajustado Seguro para Niños y no se aceptará la operación
- 2 NO → Se ha anulado el Seguro para Niños

6 BEEP SI/NO

Si desea que el horno funcione sin sonido, éste se puede eliminar.

- 1 SI → El sonido "Beep"se reactivará
- 2 NO → El sonido "Beep"no se esuchará

7 BEEP RECORDATORIO SI/NO

Un sonido recordatorio funciona para recordarle que se debe extraer los alimentos del horno, después de la finalización de la cocción.

- 1 SI → El sonido "Beep" de recordatorio trabajará
- 2 NO → El sonido "Beep" de recordatorio no trabajará

8 HORA DE VERANO SI/NO

- 1 SI → La hora del día se adelantará una hora
- 2 NO → La hora del día volverá a su ajuste original

9 RELOJ SI/NO

La visualización del reloj se puede colocar en "apagado"

- 1 SI → La visualización del reloj aparecerá en la Ventana de Visualización
- 2 NO → La visualización del reloj no aparecerá en la Ventana de Visualización

0 MODO DE DEMOSTRACIÓN

El modo demo está diseñado para la visualización en las tiendas. En este modo, el funcionamiento del horno se puede demostrar sin que éste produsca microondas.

- 1 SI → El horno está en modo demo
- 2 NO → El horno no está en modo demo

¡Vamos a empezar a usar su horno!

1. Enchufe en una toma eléctrica debidamente conectada a tierra.

Ventana de Visualización

Las palabras "***WELCOME TO PANASONIC - - REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE***" aparecerán en la Ventana de Visualización.

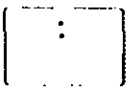
2. Los mensajes de la Ventana de Visualización aparecen automáticamente en el idioma inglés.

   Si desea utilizar **español** o francés, utilizar la opción de idioma de la tecla de Función.

   Si desea utilizar mediciones métricas, utilizar la opción de peso de la tecla de Función.

Ventana de Visualización

3. Al final de mensaje "***WELCOME . . .***", aparecen dos puntos en la Ventana de Visualización.



Ahora, disfrute cocinando con su horno de microondas Panasonic.

Mantener Caliente

Esta función le ayuda a mantener caliente una selección de alimentos durante 30 minutos después de su cocción. (Pay, Salsa, Guisado, Caserola, Pure de Papas).

Ejemplo: Para mantener caliente 2 tazas de salsa de carne.

Ventana de Visualización

1. Keep Warm (5 menus) — Presione dos vezes

"SALSA PRESIONE PORCIONES/ PESO" aparece en La ***Ventana de Visualización***.

2. Serving/ Weight

Verificar la porción en la ***Ventana de Visualización***.

3. Start — Presione

El tiempo de Mantener Caliente aparece en la ***Ventana de Visualización*** y se inicia la cuenta regresiva a partir desde 30 minutos.

Al final del programa, se escuchan cinco "Beeps". En la ***Ventana de Visualización*** aparece "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS"

Reloj

Esta función le permite visualizar la hora. El horno funciona sin que sea necesario ajustar la hora.

Ejemplo: Para ajustar 12:34 AM o PM.

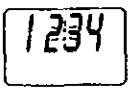
Ventana de Visualización

1. Clock — Presione.

Aparecen dos puntos y parpadean.

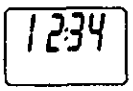
2.

Ponga la hora utilizando las teclas de números. Los dos puntos continuan parpadeando.



"PRESIONE RELOJ" se desplaza a través de la ***Ventana de Visualización***.

3. Clock — Pulsar otra vez para ajustar la hora.



Los dos puntos dejan de parpadear.

NOTAS:

1. Para reiniciar el reloj. Repetir el paso 1 hasta el 3.
2. El Reloj seguirá marcando la hora siempre que siga recibiendo alimentación eléctrica.
3. El Reloj visualiza el horario normal basado en las 12 horas, no utiliza el horario militar.
4. El horno no funcionará mientras los dos puntos estén paradeando.

Operación Manual (Ajuste de Potencia y Tiempo)

Esta función le permite ajustar manualmente la potencia y tiempo para la cocción del horno de microondas.

Presionar la tecla Nivel de Potencia hasta que la potencia deseada aparezca en la Ventana de Visualización. Consulte la Gráfica que aparece abajo.

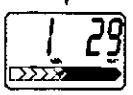
Ejemplo: Para cocinar en P5 durante 1 minuto 30 segundos.

Ventana de Visualización

1. Power Level (10 Levels) — Presione. seis veces. "P5 AJUSTE EL TIEMPO" aparece en la Ventana de Visualización.

2. Ponga el tiempo de cocción utilizando las teclas de número.

3. Start — Presione. La Ventana de Visualización realiza una cuenta regresiva y la flecha del nivel de potencia empieza a desplazarse.



Al final de la cocción, suenan cinco beeps "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.

Pulsar Nivel de Potencia	Nivel de Potencia	Ventana de Visualización
una vez	P10 (ALTO)	
dos veces	P 9	
3 veces	P 8	
4 veces	P 7 (MEDIO-ALTO)	
5 veces	P 6 (MEDIO)	
6 veces	P 5	
7 veces	P 4	
8 veces	P 3 (MEDIO-BAJO)	
9 veces	P 2	
10 veces	P 1 (BAJO)	

NOTAS:

1. Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos, 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar la tecla ***Start*** (Encender). El número máximo de etapas es de 5.
2. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) para la primera etapa, podrá empezar en el paso 2.
3. Sonarán dos "Beeps" entre cada etapa de la programación. Sonarán cinco "Beeps" al final de toda la secuencia.
4. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) el tiempo máximo es de 30 minutos.
5. Para el recalentamiento: utilizar P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para los alimentos densos.

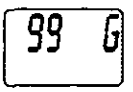
Palomitas de maíz

Para usar con bolsas de palomitas de maíz para horno de microondas:

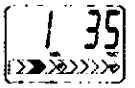
Ejemplo: Para cocinar un paquete de 99 g de palomitas de maíz .

Ventana de Visualización

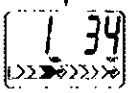
1. Popcorn — Presione cinco veces. "PALOMITAS 99G -- PRESIONE ENCENDER" se desplaza a través de la Ventana de Visualización.



Verificar el peso del paquete en la Ventana de Visualización.



2. Start — Presione. La Ventana de Visualización realiza una cuenta regresiva y la flecha del nivel de potencia empieza a desplazarse.



Al final de la cocción, suenan cinco "Beeps". "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en La Ventana

Pulsar tecla de de Palomitas de Maíz	Paquete de Palomitas de Maíz	Tiempo
una vez	1,75 oz (50 g)	variará dependiendo del tamaño y potencia del horno.
dos veces	2,65 oz (75 g)	
3 veces	2,85 oz (80 g)	
4 veces	3,0 oz (90 g)	
5 veces	3,5 oz (99 g)	

de Visualización.

NOTAS:

1. Los paquetes de palomitas de maíz deben estar a temperatura ambiente.
2. Colocar la bolsa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Cocinar bolsa ala vez una.
4. Una vez que las palomitas estén ya cocinadas, permitir que la bolsa se enfríe. Abrir cuidadosamente la bolsa, manteniéndola apartada de la cara y del cuerpo, ya que las palomitas y el vapor están extremedamente calientes.
5. No recalentar nunca granos que no se hayan convertido en palomitas ni reutilizar la bolsa.
6. **NUNCA deje el horno sin atención cuando prepare palomitas de maíz.** Parar el horno de microondas cuandolas palomitas de maíz brinquen a intervalos de 2 a 3 segundos, si se sobrecocinan puede quemarse.
7. Debido a la gran variedad de palomitas de maíz para microondas en el mercado, tal vez sea necesario poner la bolsa en la orilla del plato giratorio para obtener mejores resultados.

NOTA:

Cuando ponemos varias bolsas de palomitas de maíz una detras de la otra, el tiempo de cocción podria bariar minimamente. Esto no afectara los resultados.

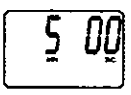
CUIDADO: Si las palomitas de maíz envasadas son de un peso diferente al peso recomendado, no utilizar los ajustes de palomitas de maíz predefinidos. Ajustar el Nivel de

Tomador de tiempo

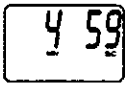
Esta función le permite:

1) Utilizarla como un Contador de tiempo de cocina.
2) Programar tiempo de REPOSO una vez ha finalizado la cocción.
3) Programar tiempo de RETARDO antes de la cocción.

Para Ajustar Contador de tiempo: ***Ventana de Visualización***

1. Timer — Presione una vez. "TOMADOR DE TIEMPO - AJUSTE EL TIEMPO" —
2. Introducir el tiempo utilizando la teclas de Número (hasta 99 minutos y 99 segundos) — 

Para Activar el Programa del Contador de tiempo :

3. Start — Presione. El Contador de tiempo realizará la cuenta regresiva. No se realizará ningún tipo de cocción. — 

Al final del tiempo, se producirá 5 "beeps", y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización. —

NOTAS:

1. Después de acabado cada etapa, se producen dos "Beeps". Al final del programa, el horno emitirá cinco "Beeps" más.
2. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de CONTADOR DE TIEMPO/RETARDO/REPOSO, el tiempo en la Ventana de Visualización continuará realizando su cuenta regresiva.
3. La Puesta en Marcha del RETARDO no se puede programar antes de lunguna Función de Control Automática. Esto tiene como fin impedir que la temperatura inicial de los alimentos aumente antes de que se inicie la descongelación o la cocción. Un cambio en la temperatura inicial tendría como resultado una cocción muy poco precisa.
4. El Contador de tiempo se puede ajustar en 99 minutos y 99 segundos.

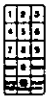
Para Ajustar el Tiempo de RETARDO*:

Timer → → (Programe hasta 4 - etapas de Cocción.) → Start

Presione una vez. Ponga el tiempo de RETARDO utilizando el pulsador de número.

* La cocción empezará una vez finalizado el tiempo de RETARDO.

Para Ajustar el Tiempo de REPOSO*:

(Programe hasta 4 - etapas de Cocción.) → Timer →  → Start

Presione una vez. Ponga el tiempo de REPOSO utilizando el pulsador de número. Presione.

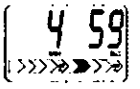
* El Tiempo de REPOSO iniciará la cuenta regresiva después de que se realice la cocción.

Minuto Automatico

Esta función le permite ajustar y/o añadir tiempos de cocción fácilmente en múltiplos de un minuto.

Para Ajustar el Tiempo de Cocción:

Ejemplo: 5 minutos ***Ventana de Visualización***

1. Quick Min — Presione. (hasta 10) Ajustar tiempo de cocción. El nivel de potencia es P10 (ALTO). —
2. Start — Presione. La cocción se inicia y realiza la cuenta regresiva. La flecha de nivel de potencia empieza a desplazarse — 

Al final de la cocción, suenan cinco "Beeps". "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización. —

NOTAS:

1. Para utilizar con otros niveles de potencia, presionar Nivel de Potencia, a continuación minuto Rápido.
2. Si utiliza minuto Rápido, no podrá utilizar Teclas de Números o viceversa.
3. Pulsar Ajuste Rápido para añadir más tiempo durante la cocción. Para verificar el tiempo de cocción adicional, comprobar la Ventana de Visualización.

Descongelación Turbo Inverter

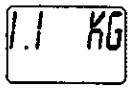
Esta función le permite descongelar carne, productos avícolas y pescado con sólo introducir el peso.

Ejemplo: Para descongelar 1,1 kg de carne.

Ventana de Visualización

1. Inverter Turbo Defrost — Presione. "DESCONGELACIÓN TURBO INVERTER AJUSTE EL PESO" aparece en la ***Ventana de Visualización.***

2. Introducir el peso utilizando las teclas de número. (2,7 kg max)



3. Start — Presione. Aparece "tiempo de decongelatión."*

Ventana de Visualización realiza una cuenta regresiva.

Al final de la descongelación suenan cinco zumbidos y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la ***Ventana de Visualización.***

*NOTA: El tiempo variará dependiendo del tamaño y de la potencia de su horno.

GRÁFICA DE CONVERSIÓN

Seguir este gráfica para convertir onzas o centenas de libra en décimas de onza.

Ejemplo: Si una pieza de carne congelada pesa 1 libra 14 onzas, el equivalente es 1.9 libras.

Onzas	Centenas de Onza	Décimas de Onza
0	,00 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0,4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9

Recalentamiento por Sensor

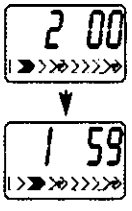
Ventana de Visualización

1. [Sensor Reheat] Presione — "RECALENTAMIENTO POR SENSOR - PRESIONE ENCENDER" se desplaza a traves de la ***Ventana de Visualización***.

2. [More/Less] Opcional*

3. [Start] Presione — "SENSOR" aparece en la ***Ventana de Visualización***

Después del calor la humedad es defectada por el sensor de humedad.
Después de 2 beeps, la hora aparece en la ***Ventana de Visualización***



Al final de la recalentamiento, suenan cinco zumbidos, "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.

Cocción por Sensor

La función le permite cocinar cualquier cantidad de alimentos con tan sólo una pulsación. EL HORNO LO HACE TODO POR USTED.

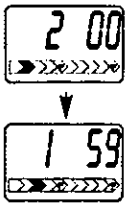
Ventana de Visualización

1. [Breakfast] Presione — "Cereal Presione Encender" aparece en la ***Ventana de Visualización***.

2. [More/Less] Opcional*

3. [Start] Presione — "SENSOR" aparece en la ***Ventana de Visualización***.

Después de 2 beeps, la hora aparece en la ***Ventana de Visualización.***



Al final de la cocción, suenan cinco zumbidos, y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.

Pulsador de ***More/Less*** (MAS/MENOS)
Las preferencias en el grado de cocción de los alimentos varian en cada individuo, con este pulsador usted podrá decidir qué tipo de grado de cocción prefiere en sus alimentos. Usando este pulsador el Sensor automatico puede ser ajustado para cocinar el alimento por más o menos tiempo. Si usted esta satisfecho con los resultados de cocción del programa ***Sensor Cook/Sensor Reheat***, no necesitará usar el control ***Más/Menos***.

Un toque: más cocido con indicador "***More***" (Más)
Dos toques: menos cocido con indicador "***Less***" (Menos)
Tres toques: cocido inicial

Pulsar ***More/Less*** (Más/Menos) antes de pulsar ***Start*** (Encender).

Grafica de Cocción por Sensor

ALIMENTOS	RECETAS	CANTIDADES	SUGERENCIAS
Desayuno	Cereal	1, 2 Tazas	Siga las instrucciones del fabricante para cantidades de liquido, cubierta o mesclado.
	Desayuno Salchicha	8 maximum	Siga las instrucciones del fabricante para la preparacion de salchichas precocinadas. Acomodelas formando un circulo.
	Omelet	2, 4 eggs	Siga las instrucciones de la pagina 34.
Comida	Sopa	1 - 2 Tazas	Siga las instrucciones del fabricante para cantidades de liquido, cubierta o mesclado.
	Entradas Congeladas	225, 960 g	Siga las instrucciones del fabricante para la preparacion. Para candidades mas grades donde las instrucciones indiquen remover la cubierta, destapelo para permitir que el sensor detecte con mayor exactitud y para evitar quemaduras por el vapor acumulado.
	Pizza Congelada	114, 228 g	Siga las instrucciones del fabricante.
	Hot Dog	4 maximum	Haga 3 cortes en cada salchicha, pongalos en un plato para microondas dejando un espacio entre cada uno.
Acompañamieto	Papas	1, 2, 3, 4 piezas	Pique la cascara a con un tenedor.
	Arroz	0,5, 1, 1,5 Tazas	Use agua caliente en un recipiente para microondas. Cubralo (deve tener ventilacion).
	Vegetales Frescos	110, 225, 340, 450 g	Todas las piesas deben ser del mismo tamaño. Agrege agua, cubralo con una tapa o plastico.
	Vegetales Enlatados	410 g	Vacie todo el contendido en un plato para microondas. Cubralos con una tapa dejando ventilación.
	Vegetales Congelados	170, 300, 450 g	Siga las instrucciones del fabricante. No agrege sal hasta despues de la coccion. Use menos agua que la recomendada.
Cena	Platos Fuertes	300, 430 g	Seguir las instrucciones del fabricante, en caso de ser alimento preparado. Para obtener mejores resultadas no utilizar alimentos congelados empaquetados en bandejas de aluminio. A la mitad de la cocción volver a ordenar o girar. Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.
	Piezas de Pollo	170, 340, 500, 680 g	Acomodelos formando una sola capa Cubralos con plastico de cosina.
	Carne Molida	500, 680 g	Sepárela en pequeñas porciones en un plato de Cristal. Cúbrala con plástico de cocina. Después de 2 "beeps" voltee la carne. El jugo debe ser transparente. Acomodelos formando una sola capa Cubralos con plastico de cosina.
	Filete de Pescado	110, 225, 340, 450 g	Acomodelos formando una sola capa Cubralos con plastico de cosina.
	Pasta	60, 110, 170, 225 g	Añadir agua tal como se indica. Cubrir con tapa o envoltura plástica ventilada. Después del " Beep", agitar ocasionalmente. Después de la cocción, enjuajar con agua fresca.
	Casserola	_____	Siga las instrucciones de la recetas en la pagina 34.

Recetas Cocción por Sensor

OMELET

Omelet basico

- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- Sal y pimienta si lo decea.

Caliente la mantequilla en unplato para "pay" por 30 segundos en P10, o hasta que se derrita.
Combine todos los ingredientes restantes y vacielos dentro del plato, Cubralo con papel de aluminio y coccinelo en OMELET, Dejelo reposar por 2 minutos. Con una espatula, despege los bordes del plato.
1 Servicio
Tiempo aproximado 4 minutos.
NOTA: Duplique los ingredientes para Omelete de 4 huevos.

CASSEROLA

Pay Pastor

- 1 kg de Carne Molida
- ½ taza de chicaros
- ¼ taza de cebolla picada
- 1 cucharada de consome de carne
- ½ cucharada de
- ¼ cucharada de sal
- ¼ cucharada de pimenta
- 2 taza de puré de papa

En una caserola de 2 litros, desmenuse la carne y coccinela por 5 ó 7 minutos en P6, ó hasta que esté coccida, muevala dos veces. Agrege los ingredientes restantes, con excepcion del puré. Mesclelos y esparsa el puré encima de la carne. Cubrala con una tapa y coccinela en CASEROLA.
4 servicios
Tiempo aproximado 20 minutes

Caserola de Atun

- 1 lata (170 g) de atún
- 4 tazas de fideos coccidos
- 1 lata (300 g)de sopa de crema de hongos
- 1 lata (115 g)de hongos en piesas
- 1 paquete (450 g) de chicharos congelados, (descongelelos)
- ¾ taza de leche
- 1 taza de papas fritas aplastadas
- ½ taza de queso cheddar rallado

En una caserola de 3 litros conbine el atún, fideos, sopa, hongos chicharos y leche, mesclelos bien. Cubrala con plastico, dejandole ventilacion. Coccinela en CASEROLA. Adornela con el queso y papas.
4 a 6 servicios
Tiempo aproximado : 20 minutos

Caserola de Carne y Macarrones

- 1 kilo de carne molida
- 1 cebolla pequeña picada
- ½ pimentón verde picado
- 1 taza de apio picado
- 2 latas (500 g) salsa de tomate
- 1¼ tazas de agua
- 1 taza de macarrones (sopa de codo)
- 1 cucharada de perejil
- ½ cucharada de sal
- ¼ cucharada de pimienta
- ⅓ taza de queso cheddar rallado

Desmenuse la carne en una caserola de 3 litros. Coccinela por 5 o 7 minutos en P6 o hasta que esté bien coccinada, muevala dos veces. Agrege la cebolla, pimenton, y apio. Coccine por 3 o 4 minutos en P10 y agrege el resto de los ingredientes, excepto por el queso. Cubrala y coccinelo en CASEROLA. Espolvoree el queso y dejela reposar por 5 minutos.
4 - 6 servicios
Tiempo aproximado : 20 minutes

Macarrones con Queso

- ¼ taza de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- ¼ taza de arina
- 1 cuchara de mostaza seca
- 1 cuchara de sal
- ¼ cuchara de pimenta
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de queso cheddar
- 250 g macarrones coccinados
- ⅓ taza de migas depan
- 1 cucharada de pimentón

En una caserola de 1 litro, derrita la mantequilla por 40 segundos en P10, agrege la cebolla y ajo y coccine por 1 minuto en P10. Ponga el arina, mustaza, sal, pimenta, y gradualmente agrege la leche. Coccinela por 3 o 4 minutos en P10 o hasta que espese. Vacie el queso. En un recipiente de 2 litros vacie la salsa sobre el macarrone. Esparsa las migas de pan y pimentón, cubrala y coccine en CASEROLA.
6 servicios
Tiempo aproximado : 20 minutes

Consejos y Técnicas de Descongelación

Antes de Descongelar:

1. Congelar carnes, carne de ave y pescado en paquetes con sólo 1 ó 2 capas de alimentos. Colocar papel parafinado entre las capas.
2. Empaquetar en envoltorios de plástico resistentes (etiquetadas "Para Congelador") o papel de congelador.
3. Extraer tanto aire como sea posible, ejemplo: crear un vacío.
4. Cerrar bien el paquete, incluyendo fecha y etiqueta.

Para Descongelar:

1. Quitar el envoltorio. Esto ayuda a que la humedad se evapore. Los jugos de los alimentos se pueden calentar y cocer los alimentos.
2. Colocar los alimentos en la rejilla de asado segura del homode microondas, en un plato con un tamaño adecuado.
3. Colocar el lado de la grasa del asado hacia abajo. Colocar el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Extraer los líquidos durante la descongelación.
5. Girar (invertir) los productos durante la descongelación.
6. Proteger los bordes y los extremos en caso de que sea necesario. (Consultar "Técnicas de Cocción")
7. Seleccionar potencia y tiempo mínimo para que así los productos no se descongelen enteramente.

Después de la Descongelación:

1. Puede que los artículos grandes estén descongelados en el centro. La descongelación finalizará durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Dejar reposar, cubierto con la envoltura de plástico, en el frigorífico durante el tiempo que aparece en el gráfico que aparece abajo.
3. Consultar el gráfico que aparece abajo para obtener el tiempo de reposo y las instrucciones de enjuague.
4. Los artículos que se han dividido en capas se deben enjuagar por separado o deberán disponer de un tiempo de reposo más extendido.

Alimentos	Tiempo de descongelación (min por g) (P 3)	Durante la descongelación	Después de la descongelación Tiempo de reposo	Enjuagar (agua fría)
Pescado y Marisco (hasta 1,4 kg)			5 minutos	Sí
Carne de cangrejo	13 min	Romper y separar/Reordenar		
Bistecs de Pescado	9 a 13 min	Dar la vuelta		
Filetes de Pescado	9 a 13 min	Dar la vuelta/Reordenar/Proteger extremos		
Vieras Preparadas	9 a 13 min	Separar/Extraer trozos congelados		
Pescado entero	9 a 13 min	Dar la vuelta		
Carne				No
Carne Picada	9 a 11 min	Dar la vuelta/Extraer parte descongelada/Proteger bordes	10 minutos	
Asados (1,1-1,8 kg)	9 a 18 min	Dar la vuelta/Proteger extremos y superficie descongelada	30 minutos en frigorífico	
Chuletas/Bistec	9 a 18 min	Dar la vuelta/Volver a ordenar/Proteger extremos y superficie descongelada	5 minutos	
Costillas/Entrecot	9 a 18 min	Dar la vuelta/Volver a ordenar/Proteger extremos y superficie descongelada		
Carne de Cocido	9 a 18 min	Separar/Volver a ordenar/Extraer partes descongeladas		
Hígado (cortado finamente)	9 a 13 min	Extraer el líquido/Dar la vuelta/Separar piezas		
Tocino, rebananas	9 min	Dar la vuelta	- - -	
Carne de Ave				Sí
Pollo entero hasta 4 kg	9 a 13 min	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	
Cortes	9 a 13 min	Separar/Dar la vuelta/Extraer partes descongeladas	5 minutos	
Trozos	9 a 13 min	Separar/Dar la vuelta/Proteger	10 minutos	
Aves de Caza	6 a 18 min	Dar la vuelta/Proteger		
Pechuga de pavo 2,3 - 2,7 kg	13 min	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	

Consejos Rápidos

ALIMENTOS	POTENCIA	TIEMPO (en minutos)	INSTRUCCIONES
Tocino, Separado, (500 g)	**P10 (ALTO)**	30s	Quite la envoltura. Después de calentar, use una espatula de plástico para separar las rebanadas.
Azucar Morena, Suavizada (250 g)	**P10 (ALTO)**	30s a 45s	Coloque 1 taza de azúcar morena (250 g) en el plato con una rebanada de pan o un trozo de manzana. Cubra con envoltura plástica.
Manteca, Derretida, (100 g) **Manteca, Suavizada**, (100 g)	**P6 (MEDIO)** **P3 (MEDIO- BAJO)**	40s a 1 min 1 min	Quita la envoltura y colocar la manteca en un plato de seguridad para microondas.
Chocolate, Derretido, 1 cuadro (30 g) **Chocolate, Derretido,** ½ taza de chispas (125 g)	**P10 (ALTO)** **P10 (ALTO)**	1 a 1 min 30s 1 a 1 min 30s	Quite la envoltura y coloque el chocolate en el plato, remueva antes de añadir mas tiempo. El chocolate conserva su forma aún cuando se suaviza.
Coco, Pan Tostado, (83,3 g)	**P10 (ALTO)**	1 a 2 min	Colóquelos en un molde de tarta o en tazón. Remueva cada 30 segundos.
Queso Crema, Suavizado, (250 g)	**P3 (MEDIO- BAJO)**	1 a 2 min	Quite la envoltura y colóquelo en un plato.
Taza de agua, 1 taza (250 ml) 2 tazas (500 ml) **Taza de leche,** 1 taza (250 ml) 2 tazas (500 ml)	 **P10 (ALTO)** **P10 (ALTO)** **P7 (MEDIO-ALTO)** **P7 (MEDIO-ALTO)**	 2 a 3 min 4 min 2 a 3 min 4 a 5 min	Los líquidos calientes pueden hacer erupción si no son mezclados con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin removerlos primero.
Consomé de Res, (500 g)	**P10 (ALTO)**	4 a 7 min	Páselo por un colador de seguridad para microondas colocado en otro plato. Remover dos veces.
Nueces, Rostizadas, (83,3 g)	**P10 (ALTO)**	2 a 4 min	Extienda las nueces en un molde de pay de 23 cm Remueva dos veces.
Semillas de Girasol, Tostadas, (62,5 g)	**P10 (ALTO)**	2 min 30s a 4 min	Coloque en una taza pequeña. Remueva dos veces.
Para Quitar Olores del Horno	**P10 (ALTO)**	5 min	Combine 1 a 1½ tazas de agua (250ml a 375ml) con el jugo y piel de un limón en una taza pequeña. Después de calentar, limpie el interior del horno con una tela suave.

Características de los Alimentos

Huesos y Grasas

Tanto los huesos como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne cercana a las puntas de los huesos puede sobrecocinarse en tanto que la carne ubicada bajo un hueso largo, tal como un hueso de jamón, puede resultar crudo. Grandes cantidades de grasa absorben energía de microondas y la carne cercana a estas areas puede sobrecocinarse.

Densidad

Alimentos porosos o ligeros tales como panques, pasteles o rollos toman menos tiempo para cocinarse que aquellos alimentos pesados, densos, tales como papas y asados.

Cantidad

Dos papas toman más tiempo para cocinarse que una papa. Así como se aumenta la cantidad de alimento se incrementa el tiempo de cocción. Cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimento, tales como una o dos papas, no deje el horno desatendido. El contenido de humedad en el alimento puede disminuir y puede resultar un incendio.

Forma

Tamaños uniformes se calentarán más uniformemente. El final delgado de un muslo se cocinará mas rápido que un final carnoso. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes delgadas hacia el centro del plato y las piezas gruesas hacia la orilla.

Tamaño

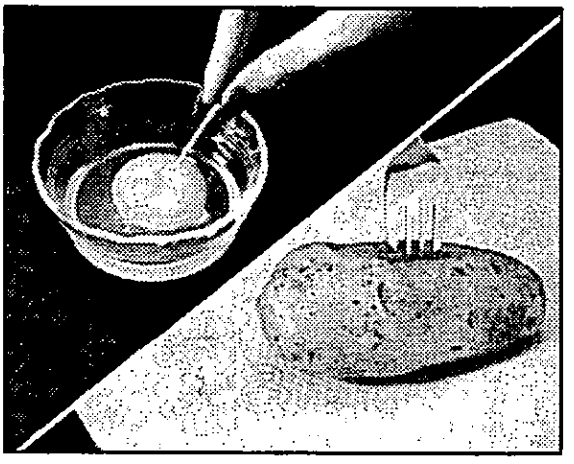
Piezas delgadas se cocinan más rápido que piezas gruesas.

Temperatura para Principiar:

Los alimentos que están a temperatura ambiente toman menos tiempo para cocinarse que aquéllos que están refrigerados o congelados.

Técnicas para Cocinar

Perforado

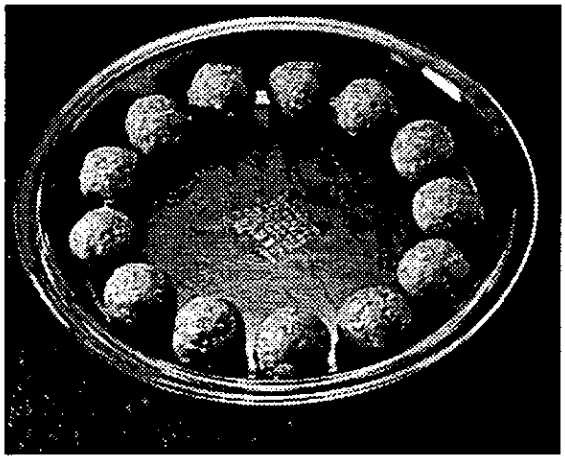


Alimentos con piel o membrana deben ser perforados, abiertos o tener abierta una tira de piel antes de cocinar, para permitir que el vapor escape. Perforar las yemas y claras de los huevos enteros, almejas, ostiones, hígados de pollo, papas enteras y vegetales enteros. Las manzanas enteras o las papas sin pelar deben tener una tira de 2,5 cm de piel pelada antes de cocinarse. Perfore salchichas y embutidos.

Dorador

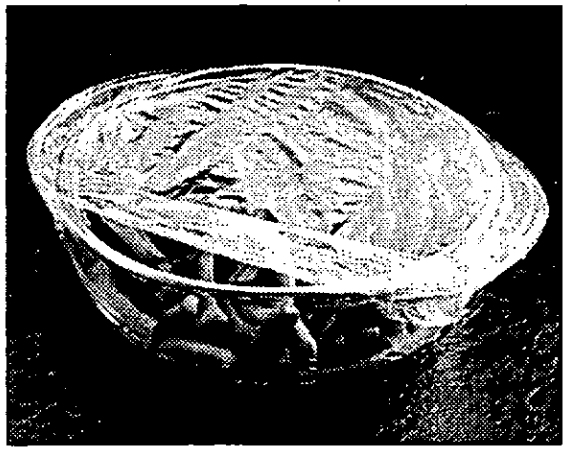
Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada que aquéllos que son cocidos convencionalmente o aquellos alimentos que sean cocinados utilizando la característica de dorado. Las carnes y aves pueden ser bañados con salsa para dorar.
La salsa inglesa, salsa de barbacoa o la salsa para dorar con aplicador. Para usarlas, combine la salsa para dorar con mantequilla o margarina derretidas; barnícelas antes de cocinarlas.
Para dorar panes o panecillos rápidos se puede usar azucar obscura en la receta en lugar de azucar granulada y se puede espolvorear la superficie con especies obscuras antes de hornear.

Espaciado:



Alimentos individuales, tales como papas cocidas, panquecitos y aperitivos, se cocinarán más parejo si se colocan en el horno a distancias iguales. Cuando sea posible, arregle los alimentos en un platón circular.

Cubierta



Como en la cocina convencional, el vapor se evapora durante la cocción por microondas. Las tapas de las cacerolas o cubiertas de plastico son usadas para sellar ajustadamente. Cuando utilice envoltura plástica, ventile la cubierta plastica doblando parte de la misma de una esquina del plato para permitir que el vapor escape. Suelte o retire la cubierta de plástica según las instrucciones de la receta para tiempo de reposo. Cuando quite la cubierta de plástico asi como cualquier tapa de cristal, tenga cuidado de quitarla alejada de usted para evitar quemaduras por vapor. Varios grados de retención de humedad se obtienen también usando papel encerado o toallas de papel. Sin embargo, a menos que se especifique, las recetas se cocinan descubiertas.

Protección

Areas delgadas de carnes o aves se cocinan mas rápido que las porciones carnosas. Para evitar la sobrecocción, estas áreas delgadas pueden ser protegidas con tiras de papel de aluminio. Palillos de dientes de madera pueden ser usados para sostener al aluminio en su lugar.

Tiempo

Un rango de tiempo de cocción se da en cada receta. El rango de tiempo se compensa por las diferencias incontrolables en las formas de los alimentos, la temperatura al inicio, y las preferencias regionales. Siempre cocine los alimentos, al tiempo mínimo de cocción dado en la receta y revise su término. Si los alimentos están crudos, continue cocinando. Es más fácil añadir tiempo a un producto crudo. Una vez que los alimentos están sobrecocinados, nada se puede hacer.

Remover

Remover es necesario normalmente durante la cocción por microondas. Hemos anotado cuándo remover es necesario usando las palabras "una vez", "dos veces", frecuentemente" u "ocasionalmente" para describir la cantidad de veces que es necesario remover.

Reacomodar

Al reacomodar piezas pequeñas tales como partes de pollo, camarones, hamburguesas o cortes de puerco reacomode las piezas de las orillas al centro y piezas del centro a las orillas del plato.

Voltear

No es posible mezclar algunos alimentos para redistribuir el calor. A veces la energía del microondas se concentrará en un área del alimento. Para asegurar una cocción pareja, estos alimentos necesitan ser volteados. Voltee alimentos grandes, tales como asados o pavos medio giro mientras se cocinan.

Tiempo de Reposo

La mayoría de los alimentos continuarán cocinándose por conducción después de que el horno de microondas se apague; durante la cocción de la carne, la temperatura interna se incrementará de 3°C a 8°C si se permite el reposo, cubierto con papel de aluminio de 10 a 15 minutos. Guisados y vegetales necesitan una cantidad menor de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para permitir a los alimentos completar su cocción en el centro sin sobrecocinar las orillas.

Prueba de Término

Las mismas pruebas de término usadas en la cocción convencional pueden ser usadas para cocinar con microondas. La carne está lista cuando el tenedor se encaja o desliza entre las fibras. El pollo está listo cuando sus jugos son amarillo claro o el muslo se mueve libremente. Los pescados están listos cuando se separa la carne y está opaco.

Guía para Cocinar y Utensilios

ARTICULO	MICROONDAS	DORAR	COMENTARIOS
Papel Aluminio	Si, para Protección	Si	Pequeñas partes de aluminio pueden ser moldeadas alrededor de partes delgadas de comida o aves para prevenir que se cocinen demasiado. Se puede producir el arco si el aluminio está muy cercano a las paredes del horno o si se usa demasiado.
Platillos Dorados	Si	No	Los platillos dorados están diseñados para cocinar en microondas solamente. Revise la información de palillos dorados para ver las instrucciones y el cuadro de calor. No precaliente por más de 8 minutos.
Bolsas de Papel de Estraza	No	No	Puede causar un incendio en el horno.
Servicio de Mesa para la Cena Especial para microondas solamente	Si	Revisar*	Revise las instrucciones del fabricante para el uso y cuidado para ver la conveniencia de calentamiento por microondas. Algunos servicios de mesa puedan indicar en la parte trasera de los platos "Resistente a Horno de Microondas".
Poliester Desechable Platos de Cartón	Si	Revisar*	Algunos alimentos congelados se empacan en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de abarrotes.
Caja de Comida Rápida con Agarradera de Metal	No	No	Puede causar arco.
Bandeja para Comida Congelada Metal Especial para Microondas	 Si Si	 Si Revisar*	Cenas congeladas pueden ser calentadas en bandejas de aluminio, si la bandeja tiene una altura menor a 2 cm Coloque la bandeja de aluminio en el centro del horno. Deje al menos un espacio de 2,5 cm entre la bandeja de aluminio y las paredes del horno. Caliente solamente 1 bandeja de aluminio en el horno cada vez. Para contenedores de más de 2 cm de profundidad, sacar los alimentos y colocarlos en un contenedor de tamaño similar especiales para microondas.
Frascos de Cristal	Si	No	Quite la tapa. Caliente los alimentos sólo hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de cristal no son resistentes al calor.
Cristaleria y Cerámica para Horno Resistente Al Calor solamente	Si	Si	Ideales para cocinar y dorar en microondas.
Sujetadores Metálicos Torcidos	No	No	Pueden causar arco que podria ocasionar un incendio en el horno.
Bolsa para Cocinar en el Horno	Si	No	Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con los sujetadores de nylon que se proporcionan, con una tira cortada del final de la bolsa, o con un pedazo de cuerda de algodón. No lo cierre, con sujetadores metálicos torcidos. Haga seis cortes de 1,5 cm por el cierre.
Platos de Papel y Servilletas	Si	No	Use para entibiar alimentos cocinados, y para cocinar alimentos que requieran corto tiempo de cocción, tales como salchichas Francfort.
Toallas de Papel y Servilletas	Si	No	Use para entibiar pollos y sandwiches por microondas.
Plástico Especial para Microondas solamente Bateria de Cocina y Platos de Almacenamiento	Si	Revisar*	Deberán estar etiquetados "Adecuados para calentar por microondas" Revise las instrucciones del fabricante para los usos recomendados. Algunos platos plásticos especiales para microondas no son adecuados para cocinar alimentos con altos contenidos de grasa.
Envoltura Plástica	Si	No	Use para cubrir alimentos durante la cocción para retener la humedad.
Popote, Mimbre, Madera	Si	No	Use solamente para recalentar por corto tiempo.
Tazas de Unicel	Si	No	Use para que los alimentos lleguen a la temperatura ideal para servir. El unicel se derretirá si los alimentos alcanzan una temperatura alta.
Termómetros Especiales para Microondas solamente Convencional	Si No	No No	Use solamente termómetros para carne y dulce especiales para microondas.
Papel Encerado	Si	No	Uselo como cubierta para prevenir salpicaduras y para retener la humedad.
Rejilla de Alambre	No	Si	Use sólo el accesorio de rejilla de alambre incluido con este modelo de horno.

PARA PROBAR UN CONTENEDOR PARA EL USO SEGURO DEL HORNO DE MICROONDAS: Mida una taza de agua y viértala en el contenedor que se va a probar y póngalo en el horno de microondas, caliente un minuto en temperatura P10 (ALTO). Si el contenedor es especial para horno de microondas, permanecerá confortablemente frio y el agua deberá éstar caliente. Si el contenedor está caliente, ha absorbido alguna energía de microondas y no deberá ser usado. Esta prueba no puede ser hecha en contenedores de plástico.

Antes de Solicitar Servicio Técnico

Todas estas cosas son normales:

El horno provoca interferencias en mi aparato de televisión.	Se puede producir algo de interferencia en la radio y en la televisión durante el empleo del horno de microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia provocada por pequeños electrodomésticos, tales como mezcladoras, aspiradoras, secadores de pelo, etc. No indica que existe ningún tipo de problema con su horno.
La luz del horno pierde intensidad.	Cuando se cocina con potencias diferentes a P10 (ALTO), el horno debe realizar su ciclo hasta obtener los niveles de potencia más bajos. La luz del horno perderá intensidad y se podrán esuchar sonidos de chasquidos cuando el horno realice su ciclo.
Se acumula vapor en la puerta del horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación.	Durante la cocción los alimentos despiden vapor. La mayoría de este vapor es removido por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frias tales como la puerta del horno. Esto es normal.
Utilicé accidentalmente mi horno de microondas sin ningún alimento en su interior.	El utilizar el horno sin nada dentro durante un período breve no dañará el horno. No obstante, no recomendamos utilizar el horno de microondas sin ningún alimento en su interior.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN
El horno no se pone en marcha.	El horno no está enchufado con seguridad.	Extraer el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y después volver a enchufar.
	El magnetotérmico o el fusible se ha fundido o disparado.	Reinicializar el magnetotérmico o cambiar el fusible.
	Existe un problema con la toma eléctrica.	Enchufar otro electrodoméstico en la toma para comprobar si ésta funciona correctamente.
El horno no empieza a cocinar.	La puerta no está cerrada completamente.	Cerrar bien la puerta del horno.
	La tecla Encender no se presionó después de la programación.	Presione Encender.
	Ya se había introducido otro programa en el horno.	Presione Pausa/Cancelar para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo.
	El programa no es correcto.	Programar otra vez de acuerdo con las Instrucciones de Operación.
	La tecla Pausa/Cancelar se presionó accidentalmente.	Programar el horno otra vez.
El plato giratorio tambalea.	El plato giratorio no está colocado correctamente en el Aro del Rodillo o existen alimentos debajo del Aro del Rodillo.	Limpiar de acuerdo con Cuidado de su Horno Microondas.
Cuando el horno está funcionando, el plato giratorio produce ruidos.	El Aro del Rodillo y el fondo del horno están sucios.	Limpiar de acuerdo con Cuidado de su Horno Microondas.
La palabra "Candado" aparece en la **Ventana de Visualizacion.**	El seguro para niños a sido activado.	Vea Seguro para niños p. 27.

Warranty & Service

PANASONIC/QUASAR MICROWAVE OVEN LIMITED WARRANTY

Panasonic Consumer Electronics Company or Panasonic Sales Company (collectively referred to as "the warrantor") will repair this product with new or refurbished parts in exchange for defective parts, free of charge, in the USA or Puerto Rico from the date of original purchase in the event of a defect in materials or workmanship as follows (all time periods start from the date of original purchase):

Parts - one (1) year (except magnetron).

Magnetron Tube - five (5) years.

Labor - one (1) year on all parts (including, without limitations, magnetron tube). After the labor warranty has expired, the purchaser pays for all labor charges for removal and installation of parts (including, without limitation, magnetron tube).

Carry-in or mail-in service in the USA or Puerto Rico can be obtained during the warranty period by contacting a Panasonic Services Company (PASC) Factory Servicenter listed in the Servicenter Directory. Or call, toll free, **1-800-211-PANA** to locate a PASC authorized Servicenter. Carry-in or mail-in service in Puerto Rico can be obtained during the warranty period by calling the Panasonic Sales Company telephone number listed in the Servicenter Directory.

This warranty is extended only to the original purchaser. A purchase receipt or other proof of date of original purchase will be required before warranty service is rendered.

This warranty only covers failures due to defects in materials or workmanship which occur during normal use and does not cover glass, plastic parts, temperature probes (if included), and the exterior and interior finish. The warranty does not cover damages which occur in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accident, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, faulty installation, improper set-up adjustments, operation and/or maintenance, or alteration, modification, power line surge, improper voltage supply, lightning damage, or commercial use such as hotel, office, restaurant or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a PASC Factory Servicenter or a PASC authorized Servicenter, or damage that is attributable to acts of God.

LIMITS AND EXCLUSIONS

There are no express warranties except as listed above.

THE WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE APPLICABLE WARRANTY PERIOD SET FORTH ABOVE.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Servicenter. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to the Customer Satisfaction Center.

Web Site: http://www.Panasonic.com
You can purchase parts, accessories or locate your nearest service center by visiting our Web Site.

Factory Service Centers

CALIFORNIA
6550 Katella Ave.
Cypress, CA 90630

800 Dubuque Ave.
S. San Francisco,
CA 94080

20201 Sherman Way
Suite 102
Canoga Park, CA 91306

3878 Ruffin Rd., Suite A
San Diego, CA 92123

COLORADO
1640 South Abilene Street
Suite D
Aurora, CO 80012

FLORIDA
3700 North 29th Ave.
Suite 102
Hollywood, FL 33020

GEORGIA
8655 Roswell Road
Suite 100
Atlanta, GA 30350

ILLINOIS
9060 Golf Road
Niles, IL 60714

1703 N. Randall Road
Elgin, IL 60123
(Pick up/Drop off only)

MARYLAND
62 Mountain Road
Glen Burnie, MD 21061

MASSACHUSETTS
60 Glacier Drive, Suite G
Westwood, MA 02090

MICHIGAN
37048 Van Dyke Ave.
Sterling Hts., MI 48312

MINNESOTA
7850-12th Ave. South
Airport Business Center
Bloomington, MN 55425

OHIO
2236 Waycross Road
Civic Center Plaza
Forest Park, OH 45240

PENNSYLVANIA
2221 Cabot Blvd. West
Suite B
Langhorne, PA 19047

TEXAS
13615 Welch Road
Suite 101
Farmers Branch,
TX 75244

WASHINGTON
20425-84th Ave. South
Kent, WA 98032

HAWAII
99-859 Iwaiwa Street
Aiea, Hawaii 96701
Phone (808) 488-1996
Fax (808) 486-4639

Service in Puerto Rico
Matsushita Electric of Puerto Rico, Inc. Panasonic Sales Company / Factory Servicenter
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5, San Gabriel Industrial Park, Carolina, Puerto Rico 00985
Phone (787) 750-4300 Fax (787) 768-2910

Quick Guide to Operation

Feature	How to Operate
To Set ***Clock*** (☛page 8)	[Clock] Press. → [0] Thru [9] Enter time of day. → [Clock] Press.
To Cook Using Power and Time (☛ page 10)	[Power Level (10 Levels)] Press to select power. → [0] Thru [9] Set cooking time. → [Start] Press.
To use ***Function*** (☛page 9)	[Function] Press. → [0] Thru [9] Select category. → [1] or [2] or [3] Select option.
To Defrost using Power & Time (☛page 10)	[Power Level (10 Levels)] Press 8 times to select P3 → [0] Thru [9] Enter defrost time. → [Start] Press.
Inverter Turbo Defrost (☛page 11)	[Inverter Turbo Defrost] Press. → [0] Thru [9] Enter weight. → [Start] Press.
To Cook using ***Popcorn*** (☛page 10)	[Popcorn] Press to select weight. → [Start] Press.
To Use as a ***Timer*** (☛page 11)	[Timer] Press. → [0] Thru [9] Enter time. → [Start] Press.
To Set Standing time (☛page 11)	Stand time. (Input up to 4-stage Cooking Program) → [Timer] Press. → [0] Thru [9] Enter time. → [Start] Press.
To Set Delay time (☛page 11)	Delay time. [Timer] Press. → [0] Thru [9] Enter time. → (Input up to 4-stage Cooking Program) → [Start] Press.
To Cook using ***Quick Min*** (☛page 8)	[Quick Min] Tap desired number of times (up to 10). → [Start] Press.
To Cook using ***Sensor Cook*** (☛page 14)	[Breakfast] Press desired pad to select receipe. → [More/ Less] Optional. → [Start] Press.
To Reheat using ***Sensor Reheat*** (☛page 14)	[Sensor Reheat] Press. → [More/ Less] Optional. → [Start] Press.
To use ***Keep Warm*** (☛page 8)	[Keep Warm (5menus)] Press to select category. → [Serving/ Weight] Press to select quantity. → [Start] Press.